

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 (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
Александров Т.А. / Александров Т.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 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 (ин) 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 (ин) 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	5
3. Структура и примерное содержание МДК	76
4. Условия реализации МДК	9
5. Контроль и оценка результатов освоения МДК	11

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 (ин) 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 дифференцированного 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 работа (проект) (если предусмотрены)		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: Изучить и описать тему «Минеральные вещества»		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: Изучить и описать тему «Хранилища картофеля, овощей и плодов».		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 плодовоовощной 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 плодовоовощной 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 плодовоовощной 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</i>		1*	2

	<i>«Технология 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
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: Изучить и описать тему «Технология производства моченых, яблок, груш, слив, брусники».</i>		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
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: Изучить и описать тему «Санитарное состояние производства».</i>		1*	2
	5	Дифференцированный зачёт.	1	2
Итого: обязательная аудиторная нагрузка			30	
внеаудиторная (самостоятельная) работа			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», 2016. – 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», 2016. – 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», 2016. -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., Ульянищев А.С., Гладышев Н. П. и др. Практикум по плодоводству. – Издательство; «КОЛОСС», 2017.
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

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

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины
МДК.02.02 Технологи хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе
ФГОС СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Представленная государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области
«Алексеевское профессиональное училище»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»					
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в стандарте	да			
2	В пункте 1.3 указаны ОК, ПК, на формирование которых ориентированно содержание дисциплины	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
3	Содержание видов учебной деятельности в приложении «Конкретизация результатов освоения дисциплины» соответствует требованиям к результатам дисциплины («уметь», «знать»).	да			
4	Содержание приложения «Конкретизация результатов освоения дисциплины» разработано с ориентацией на ОК, ПК.	да			
5	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.	да			
6	Содержание таблицы 2.2. соответствует приложению «Конкретизация результатов освоения дисциплины».	да			
7	Уровни усвоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе.	да			
8	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения дисциплины («уметь», «знать», ПК).	да			
9	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно.	да			
10	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно.	да			
11	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям, ПК.	да			
12	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала.	да			
13	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям, знаниям и ПК.	да			
14	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа).				
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведения всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включают общедоступные источники.	да			
17.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны.	да			

18.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины.	да			
19.	Информационные источники указаны с учетом содержания дисциплины.	да			
Экспертиза раздела 4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины					
20.	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоение знаний.	да			
21.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации.	да			
22.	Формы и методы контроля и оценки позволяет оценить степень освоения умений и освоения знаний.	да			

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке нет

Разработчик программы Ненашева / Т.А. Ненашева /
«31» августа 2018 г.

Председатель МК Жукова /Т.Н. Жукова/
«31» августа 2018 г.

Зам. директора по УПР Иванова /К.Ф. Иванова /
«31» августа 2018 г.

Внешний эксперт: заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума

Должность, место работы

Тимакова Н.М. Тимакова

«31» 2018 г.

