

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/
«21» Апреля 2017 г.



Рабочая программа

**МДК. 02.02. «Технология хранения и переработки продукции растение-
водства в сельской усадьбе»**

профессионального цикла

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по

профессии

Профессия 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

Авангард, 2017

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией оценочной

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.)

«17» марта 2017 г.

Эксперт

_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

(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.

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.

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

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
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 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 1.1. 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 1.2. 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 1.3. 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 1.4. Подготовка тары и сырья к	Содержание учебного материала		2	
	1	Подготовка тары и сырья к переработке растениеводческой продукции	2	2

переработке	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
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.	1	2
	Обязательной аудиторной нагрузки	30	
	Самостоятельной работы обучающегося	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., 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., Ульянищев А.С., Гладышев Н. П. и др. Практикум по пловодству. – 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.

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 Мисошва / Т.А. Ненашева /
«31» августа 2017 г.

Председатель МК Жукова /Т.Н. Жукова/
«31» августа 2017 г.

Зам. директора по УПР Иванова /К.Ф. Иванова /
«31» августа 2017 г.

Внешний эксперт: заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума

Должность, место работы

Тимакова Н.М. Тимакова

«31» августа 2017 г.

