

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

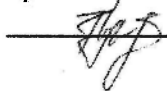
программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии:

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы


Камышла 2016г.

ОДОБРЕНО
на заседании МО
преподавателей
спец. дисциплин

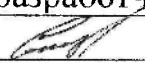
Протокол № 2 от «5» 09 2016 г.

 Нурутдинов А.А.

Автор

 / Сондолова А.В./

«26» 08 2016 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика
<u>26.08.2016</u>	Титульный лист и пояснительная записка	

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
_____/Харразова Р.Р.
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии:

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Камышла 2016г.

ОДОБРЕНО

на заседании МО

преподавателей

спец. дисциплин

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

_____ Нурутдинов А.А.

Автор

_____ /_Сондолова А.В./

«__» _____ 20__ г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика
	Титульный лист и пояснительная записка	

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» разработана в соответствии с «рекомендациями по реализации образовательной программы среднего профессионального образования (далее СПО) в образовательных учреждениях начального профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Р.Ф. реализующих программы общего образования» учебной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» предназначенной для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы».

Разработчик рабочей программы: преподаватель спец. дисциплин Сондолова А.В.

Содержание

	ст.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации профессионального модуля	15
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 11201.01 Хозяйка(ин) усадьбы в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) – производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

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.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в подготовке «Мастеров растениеводства – овощеводства, цветоводства, плодоводства», а также на курсах повышения квалификации.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

уметь:

- 1) выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;
- 2) озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и соблюдением требований безопасности труда;

- 3) вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;
- 4) выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;
- 5) выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;
- 6) закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;
- 7) производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирования кроны, обрезка);
- 8) производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);
- 9) обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции

знать:

- 1) основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;
- 2) основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приёмы оздоровления посадочного материала;
- 3) способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;
- 4) основные и агротехнические приёмы ухода за овощами и плодовыми культурами;
- 5) требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;
- 6) процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;
- 7) технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 136 часов. По учебному плану училища на изучение предмета выделяется 91 час, из них ЛПЗ – 64. На самостоятельную работу выделяется 45 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результат освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 1	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
ПК 2	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
ПК 3	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 4	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 5	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 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 её достижения, определённых 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 содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практика)	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 ПК 2 ПК 3	Раздел 1. Выполнение технологических работ в агрономии. Раздел 2. Выполнение технологических работ в овощеводстве. Раздел 3. Выполнение технологических работ в плодоводстве.	24 160 117	18 120 88	3 24 16	6 40 29		
ПК 4 ПК 5 ПК 6	Раздел 4. Выполнение работ по хранению и переработке плодоовощной продукции.	69	52	-	17		
	Производственная практика, часов	396					396
	Всего:	766	278	33	92		396

Календарно-тематический план учебной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» по профессии Хозяйка(ин) усадьбы

МДК.02.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе				
Наименование тем	№	Перечень тем, лабораторных и практических работ.	Объём часов	Уровень освоения
Тема 1. Общая характеристика химического состава плодоовощной продукции.	1	Пищевая ценность продуктов питания.	2	2
		Лабораторно практические занятия		
	ЛЗ	Основные задачи хранения и переработки плодов, ягод и овощей.	2	2
	ЛЗ	Процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении.	2	2
	ЛЗ	Испарение воды плодами, ягодами.	1	2
	ЛЗ	Влияние воды на сохранность плодов.	1	2
	ЛЗ	Содержание сахара и его превращения во время хранения.	2	2
	ЛЗ	Белки и аминокислоты и их изменения в процессе хранения.	2	2
	ЛЗ	Витамины и их содержание. Липиды	2	2
	ЛЗ	Органические кислоты и их значение в окислительно-восстановительных процессах.	2	2
	ЛЗ	Минеральные вещества.	2	2
		Контрольная работа	1	2
Тема 2 Хранение картофеля, овощей и плодов.	1	Теоретические основы хранения.	2	2
	2	Условия хранения; температура, влажность воздуха, состав газовой среды.	2	2
		Лабораторно практические занятия		
	ЛЗ	Требования к уборке урожая плодов, ягод и овощей.	2	2
	ЛЗ	Причины порчи продукции растениеводства во время хранения.	2	2
	ЛЗ	Режимы хранения картофеля, овощей и плодов.	2	2
	ЛЗ	Типы хранилищ.	1	2
ЛЗ	Подбор сортов	1	2	

	ЛЗ	Используемая тара.	1	2
	ЛЗ	Подготовка плодов к хранению и их укладка в таре.	2	2
	ЛЗ	Подготовка продукции к реализации.	1	2
		Контрольная работа	1	2
Тема 3 Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья	1	Требования к сырью для переработки.	2	2
	2	Значение сорта в повышение качества получаемой продукции.	2	2
		Лабораторно практические занятия		2
	ЛЗ	Подготовка помещения и оборудования к проведению переработки плодов и ягод.	2	
	ЛЗ	Подготовка тары и сырья	2	2
	ЛЗ	Приёмы и способы консервирования.	2	2
	ЛЗ	Основные способы консервирования	2	2
		Контрольная работа	1	2
Тема 4 Технологии консервирования		Лабораторно практические занятия		2
	ЛЗ	Маринование овощей, плодов и ягод.	2	
	ЛЗ	Технология производства натуральных овощных консервов, овощных салатов, закусочных консервов.	2	2
	ЛЗ	Технология производства плодово-ягодных и овощных соков, пюре, соусов	2	2
	ЛЗ	Технология производства плодово-ягодных компотов, варенья, джемов, повидла, цукатов.	2	2
	ЛЗ	Химическое консервирование плодоовощной продукции.	2	2
			Контрольная работа	1
Тема 5 Квашение, соление и мочение плодов и овощей.		Лабораторно практические занятия		2
	ЛЗ	Квашение капусты.	2	
	ЛЗ	Соление огурцов, томатов и других овощей.	2	2
	ЛЗ	Соление зелени.	1	2

	ЛЗ	Технология производства мочёных яблок, груш, слив, брусники.	2	2
	ЛЗ	Подготовка продукции к реализации.	1	2
		Контрольная работа	1	2
Тема 6 Сушка растительного сырья	1	Общие сведения о сушке.	2	2
	ЛЗ	Лабораторно практические занятия		2
		Воздушно-солнечная сушка.	1	
	ЛЗ	Искусственная сушка.	1	2
	ЛЗ	Сушка отдельных видов овощей и плодов.	1	2
	ЛЗ	Хранение сушение овощей и плодов.	2	2
	ЛЗ	Подготовка продукции к реализации.	1	2
		Контрольная работа	1	2
Тема 7 Консервирование быстрым замораживанием.	1	Особенности технологии и режимов замораживания плодовоовощного сырья.	2	2
	2	Режимы и способы хранения замороженных продуктов.	2	2
	3	Транспортировка и подготовка продукции к реализации	2	2
		Контрольная работа	1	2
Тема 8 Организация пунктов первичной переработки	1	Соблюдение требований к качеству сырья. санитарный контроль производства.	2	2
		Лабораторно практические занятия		2
	ЛЗ	Соблюдение требований технологии.	1	
	ЛЗ	Контроль качества готовой продукции.	1	2
	ЛЗ	Санитарный контроль производства.	1	2
		Итоговая контрольная работа	1	2
		Итого:	91	2

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: агрономии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя; столы для учащихся (на 20 рабочих мест)

натуральные образцы (овощей, плодов; коллекция семян плодовых и овощных культур; гербарии); плакаты; стенд; схемы; справочные таблицы; макеты.

Лаборатория технологии производства 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-ресурсы, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андреев Ю.М. Овощеводство: Учебник для нач.проф. образования. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256с.:ил.
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. Третьяков Н.Н. Основы агрономии: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. –М.: Изд. «Академия», 2015. 464с.
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. Исачкин А.В. Сортовой каталог плодовых, ягодных и овощных культур России. –М.: Издательство «АСТ», 2013. -552с.
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.С. Справочник пловода: учеб. пособие для студ. Учреждений спред. Проф. образования. – М.: «Академия», 2015. -288с.
5. Мухин В.Д. Технология производства овощей в открытом грунте: Учебник для сред. проф. образования. – М.: Изд. «Мир», 2014.

6. Мухин В.Д. Ранние овощи. Изд.: Ниола-Пресс ЮНИОН- паблик, 2007. – 176с.
7. Осипова Г.С. Овощеводство защищённого грунта: учеб. пособие для студ. агр. спец. вузов. –Издательство: «Перспектива», 2010. -288с.
8. Скорина В.В. Козлова Н.А. Гордеева А.П. Плодоовощеводство: Производственное обучение: Учебное пособие. –Изд. «Ураджай», 2002.
9. Труднов Ю.В., Ульянищев А.С., Гладышева Н.П. и др. Практикум по плодоводству. – Издательство; «КОЛОС», 2015.
10. 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.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.1 Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике	<ul style="list-style-type: none"> -Оценка и выбор участка под сад, огород и плодовый питомник. -Составление севооборота с/х культур в открытом и закрытом грунте. -Выполнение работ по организации территории сада, огорода, плодового питомника. -Подбор пород, сортов и подвоев и их размещение на участках сада и кварталах. -Выполнение работ по подготовке почвы, планировке, внесению удобрений, орошению с использованием средств механизации. -Выполнение посадки плодовых растений и послепосадочного ухода за ними. 	Рубежное тестирование. Контрольная работа. Тематическое тестирование.
ПК 2.2. Выращивать с/х культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнология ми.	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение работ по обработке почвы с использованием средств механизации и соблюдением техники безопасности. -Выбор способов подготовки семян с/х культур к посеву. -Выполнение работ по высеву семян и высадке рассады с применением средств механизации. -Выполнение работ по защите с/х растений от вредителей, болезней и сорняков с соблюдением мер безопасности. -Выбор системы содержания почвы в молодом и плодоносящем сад. -Выполнение работ по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых растений соблюдение техники безопасности. -Выполнение агротехнических приёмов по уходу за овощными и плодовыми культурами в соответствии с 	Рубежное тестирование. Контрольная работа. Практическая работа. Тематическое тестирование.

	агротехнологиями.	
ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая с/х культур.	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение работ по организации уборки урожая с/х культур. -Съём плодов, ягод, овощей в соответствии с требованиями спецтехнологии и техники безопасности. -Выполнение работ по сортировке, калибровке и упаковке плодов, ягод и овощей. -Выполнение работ по организации пунктов первичной переработки продукции растениеводства. 	<p>Рубежное тестирование. Контрольная работа. Практическая работа. Тематическое тестирование</p>
2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке , к хранению и закладке на хранение плодов, ягод и овощей в соответствии с требованиями спецтехнологии. -Определение параметров хранения продукции растениеводства. 	<p>Рубежное тестирование. Контрольная работа. Тематическое тестирование. Дифференцированный зачёт</p>