

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

**программы подготовки квалифицированных рабочих и
служащих**

профессия: 35.01.23.«Хозяйка (ин) усадьбы»

Камышла 2020 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методического
объединения преподавателей
специальных дисциплин

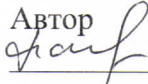
Председатель МО

 Нурутдинов А.А.

Протокол № 1


«28» 08 2020г.

Автор

 /Фатхутдинова Г.М./

УТВЕРЖДАЮ

директор

 Хисматов М.М.

«28» 08 2020г.

Дата актуа- лизации	Результаты актуализации	Подпись разра- ботчика

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Содержание междисциплинарного курса (МДК.02.02)

«Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» направлено на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2.	Выполнять работы по хранению и переработки сельскохозяйственных культур в растениеводстве.
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.
ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ:

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МДК

1.1 Область применения программы

Рабочая программа (МДК.02.02) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по профессии СПО

35.01.23.Хозяйка(ин) усадьбы.

Рабочая программа (МДК.02.02) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочей профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

1.1. Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа междисциплинарного курса (МДК.02.02) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» входит в состав профессионального модуля ПМ 02.

1.3. Цели и задачи МДК – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

уметь:

- самостоятельно выполнять работы по переработке и хранению продукции растениеводства в сельской усадьбе в соответствии с требованиями интенсивных технологий производства;

знать:

- режимы и сроки хранения продукции растениеводства в соответствии с требованиями интенсивных технологий производства;
- методы и приемы выполнения этих работ;
- правовые и организационные основы охраны труда;
- правила гигиены и производственной санитарии;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы МДК:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной работы	Кол-во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе: итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1
Лабораторно-практические работы	22
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	16

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ МДК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа.	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1.	Химический состав плодоовощной продукции.	2	
Тема 1.1 Общая характеристика химического состава плодоовощной продукции		2	
Тема 1	Пищевая ценность плодов и овощей.	1	2
Тема 2	Пр.занятие 1. «Состав плодоовощной продукции».	1	
Раздел 2.	Хранение овощей и плодов.	11	
Тема 2.1	Хранения картофеля, овощей и плодов.	11	
Тема 1	Теоретические основы хранения.	1	2
Тема 2	Пр.занятие 2.»Процессы, происходящие при хранении продукции».	1	
Тема 3	Факторы, определяющие лежкость картофеля, овощей и плодов.	1	2
Тема 4	Пр.занятие «Условия хранения».	1	
Тема 5	Пр.занятие 3 «Естественная и фактическая убыль плодоовощной продукции при хранении»..	1	
Тема 6	Пр.занятие 4 «Режимы хранения картофеля, овощей и плодов».	1	
Тема 7	Пр.занятие 5 «Характеристика стеклянной и металлической тары».	1	
Тема 8	Пр.занятие 6 «Характеристика полимерной, бумажно-металлической, картонной и деревянной тары».	1	
Тема 9	Пр.занятие 7 «Виды брака и причины порчи консервов в герметичной таре.	1	
Тема 10	Пр.занятие 8 «Обработка банок для защиты от коррозии».	1	
Тема 11	Режимы и сроки хранения консервов	1	2
Раздел 3.	Консервирование плодоовощного сырья	17	
Тема 3.1	Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья.	4	
Тема 1	Причины порчи плодоовощного сырья.	1	2
Тема 2	Пр.занятие 1 «Классификация способов консервирования».	1	
Тема 3	Подготовка к фасованной продукции.	1	2
Тема 4	Пр.занятие 2 «Укладка продукции в тару и герметизация».	1	
Тема 3.2	Технология консервирования.	5	

Тема 1	Пр.занятие 1 « Маринование овощей».	1	
Тема 2	Пр.занятие 2 «Маринование плодов и ягод».	1	
Тема 3	Пр.занятие 3 «Технология производства натуральных овощей-консервов».	1	
Тема 4	Пр.занятие 4 «Технология производства овощных закусочных консервов».	1	
Тема 5	Пр.занятие 5 «Технология производства овощных салатов».	1	
Тема 3.3	Квашение, соление и мочение плодов и мочение.	4	
Тема 1	Пр. занятие 1 « Квашение капусты».	1	
Тема 2	Пр.занятие 2 «Соление огурцов, томатов и других овощей».	1	
Тема 3	Пр.занятие 3 «Соление зелени».	1	
Тема 4	Пр.занятие 4 «Технология производства моченых яблок, груш, слив, брусники».	1	
Тема 3.4	Сушка растительного сырья	2	
Тема 1	Воздушно-солнечная сушка. Искусственная сушка.	1	2
Тема 2	Пр.занятие 1 « Сушка плодов и ягод. Сушка овощей и картофеля».	1	
Тема 3.5	Консервирование быстрым замораживанием.	2	
Тема 1	Пр.занятие 1 « Особенности технологии и режимов замораживания плодовоовощного сырья».	1	
Тема 2	Транспортировка и подготовка продукции к реализации.	1	2
Тема 3.6	Организация пунктов первичной переработки.	2	
Тема 1	Значение сортов в повышении качества получаемой продукции.	1	2
Тема 2	Пр.занятие «Влияние степени зрелости сырья на пищевую ценность».	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МДК

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории:

- технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- инструменты.
- плакаты,
- таблицы,
- стенды,

Технические средства обучения:

- компьютер,
- проектор;
- телевизор,
- DVD-плеер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гатаулина Г.Г., Долговоров В.Е., Обьедков М.Г. «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» учебник для техникумов издательство Колосс 2019г.,528с

Дополнительные источники:

1. www.ati.nnov.ru
2. Семёнов В.М. «Хранение и переработка плодоовощной продукции», - М.: Агропромиздат, 2017г.
3. Справочные сведения и рекомендации М: ВИСХОМ, 2017г.
4. Интернет-ресурсы:
 - eco-razum.com,
 - www.geomir.ru,
 - agrohimiya24.ru,
 - <http://www.agromagistral.ru>,
 - <http://www.medical-enc.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, устных и письменных опросов, тестировании, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕНИЯ	
У 1 самостоятельно соблюдать основы хранения плодоовощной продукции и использовать интенсивные технологии в производстве.	<i>Текущий контроль</i> –устные и письменные опросы.
У 2 выполнять технологические операции по хранению овощей и плодов.	
ЗНАНИЯ	
З 1 знать факторы лежкости плодоовощной продукции.	<i>Текущий контроль</i> –устные и письменные опросы.
З 2 знать методы и приемы консервирования.	
З 3 знать характеристику всех видов тары..	
З 4 знать и соблюдать правовые и организационные основы охраны труда;	
З 5 соблюдать правила гигиены и производственной санитарии;	
З 6 соблюдать требования техники безопасности и правила пожарной безопасности при работе на тракторах и сельскохозяйственных	
З 7 соблюдать требования техники безопасности и правила пожарной безопасности при работе.	
	<i>Итоговый контроль:</i> дифференцированный зачёт