


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО


Заведующая учебной частью

 Осокина Н.А.

« 28 » 08 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

 Солонко Д.А.


« 28 » 08 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ДИСЦИПЛИНЫ**

«Хранение и переработка овощей, плодов и ягод»
по профессиональной подготовке для лиц
с ограниченными возможностями здоровья
«Плодоовощевод, цветовод»
2020-2022 г.

Разработали:

преподаватель спец. дисциплин:

 Красковская Т.Н.

мастер п/о:

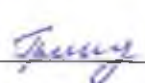
 Ткаченко В.А.

Принято на заседании ПЦК

« 28 » августа 2020 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК:

 Грамотина А.С.

Агролес, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Хранение и переработка овощей плодов и ягод».
2. Результат освоения общепрофессиональной дисциплины.
3. Структура и содержание учебной дисциплины.
4. Условия реализации программы учебной дисциплины.
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Хранение и переработка овощей плодов и ягод».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Хранение и переработка овощей, плодов и ягод»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального учебного цикла является частью адаптированной образовательной программы по профессиональной подготовке для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Плодоовощевод, цветовод» в части освоения следующих видов профессиональной деятельности.

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.	Выполнять немеханизированные операции по обработке почвы, посеву (посадке), уходу за овощными и цветочными культурами в соответствии с технологиями их возделывания.
ПК 7.	Выполнять немеханизированные операции по применению удобрений и средств защиты растений в технологическом цикле возделывания овощных и цветочных культур.

1.2. Место учебной дисциплины «Хранение и переработка овощей плодов и ягод» в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки.

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл дисциплин по профессиональной подготовке для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам:

должен знать:

- Основные биологические особенности плодовых, ягодных и овощных культур, возделываемых в данной зоне, их требования к условиям внешней среды;
- Основные районированные сорта плодовых, ягодных и овощных культур, их хозяйственную характеристику (урожайность, скороспелость, морозо- и засухоустойчивость, лежкоспособность, транспортабельность, устойчивость к болезням и др.);
- Виды удобрений и способы их внесения в почву;
- Основы агротехники плодовых, ягодных и овощных культур, возделываемых в хозяйстве, сроки проведения и технику выполнения работ по возделыванию плодовых культур;

должен уметь:

- Убирать урожай плодовых, ягодных и овощных и их семенников;
- Подготавливать овощи, плоды и ягоды к продаже, сортировать их и упаковывать в тару;
- Подготавливать продовольственные овощи и маточники к хранению, проводить дезинфекцию овощехранилищ и укладку овощей и маточников на хранение в бурты, траншеи, овощехранилища; подготавливать плоды и ягоды к хранению;
- Подготавливать овощи, плоды и ягоды к переработки и консервированию, выполнять работы по их первичной переработке;
- Соблюдать требования безопасности труда и пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья дисциплины «Плодоовощеводство»:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося — 44 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося — 31 час;
- практических занятий - 13 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения профессиональной дисциплины является овладение профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата 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.	Выполнять немеханизированные операции по обработке почвы, посеву (посадке), уходу за овощными и цветочными культурами в соответствии с технологиями их возделывания.
ПК 7.	Выполнять немеханизированные операции по применению удобрений и средств защиты растений в технологическом цикле возделывания овощных и цветочных культур.
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, 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, потребителями
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
теоретическое обучение	31
практические занятия	13

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Хранение и переработка ягод, плодов, овощей».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1. Основные задачи хранения и переработки плодов и овощей – 2 часа.	Содержание учебного материала	
	1. Основные задачи хранения и переработки плодов и овощей 2. Химический состав плодов и овощей.	1 1
Тема 2. Теоретические основы хранения – 9 часов (+4 часа ПЗ).	Содержание учебного материала	
	1. Деление овощей по лежкости.	1
	2. Физиологические процессы, происходящие при хранении.	1
	3. Микробиологические процессы, происходящие при хранении.	1
	4. Влияние агротехники овощей на хранение.	1
	5. Режимы хранения овощей.	2
	6. Режимы хранения плодов.	2
	Практические занятия:	
	Подготовка хранилищ.	2
	Подготовка тары для консервирования.	2
Контрольная работа №1 за первый семестр.	1	
Самостоятельная работа обучающихся		
Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам, интернет ресурсам.		
Тема 3. Технология хранения – 4 часа (+2 часа ПЗ).	1. Значение сорта для хранения.	1
	2. Влияние степени зрелости	1
	3. Вспомогательные продукты при переработке.	1
	4. Виды тары при консервировании.	1
	Практические занятия	
Подготовка тары для консервации.	2	
Тема 4. Требования к сырью и таре – 4 часа (+3 часа ПЗ).	1. Режимы и сроки хранения.	1
	2. Причины порчи сырья. Виды брака.	1
	3. Классификация способов консервирования.	1
	4. Подготовка и обработка сырья и тары.	1
	Практические занятия	
	Требования к сырью для переработки.	3
	Контрольная работа №2. Годовая.	1
Самостоятельная работа обучающихся		
Подготовка к устному или письменному опросу		

	по учебнику, конспектам, интернет ресурсам.		
Тема 5. Технологии консервирования – 6 часов (+2 часа ПЗ).	1. Технология маринования овощей.	1	
	2. Технология маринования плодов и ягод.	1	
	3. Подготовка ингредиентов.	1	
	4. Технология приготовления овощных салатов.	2	
	Практические занятия		
	Технология приготовления овощных салатов.	2	
	Контрольная работа №3 по теме: «Технологии консервирования».	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам, интернет ресурсам.		
Тема 6. Технология консервирования сахаром – 5 часов (+2 часа ПЗ).	1. Технология приготовления плодово-ягодных продуктов.	1	
	2. Технология приготовления компотов.	1	
	3. Технология приготовления джемов, повидла.	1	
	4. Технология приготовления квашеных и моченых овощей и плодов.	1	
	Практические занятия		
	Технология подготовки сырья (огурцов, томатов, капусты и т.д.) к консервированию.	2	
	Контрольная работа № 4. Итоговая.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам, интернет ресурсам.		
	Итого	44	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Агрономии».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- ПК с выходом в интернет;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- наглядные пособия;
- плакаты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Поморцева Т.И., Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач.проф.образования: учебное пособие для студентов среднего проф. образования, 2-е издание, издательский дом «Академия», 2003г.
2. Андреев Ю.М., Овощеводство: Учебник для нач.проф.образования, 2-е издание, издательский центр «Академия»,2003г
3. Н.И. Ермакова и др. Овощи Сибири – Новосибирск, 2009г.
4. Самощенко Е.Г., Плодоводство – М.: издательский центр «Академия»,2003г.
5. Третьяков Н.Н., Основы агрономии, Москва 2009г.

Дополнительные источники:

1. Иллюстрированная энциклопедия огородника, Чебаева С.О., Москва, 2010г.
2. «Овощеводство»- Ю.М. Андреев, ПрофОбрИздат, Москва, 2002г.
3. «Сибирское плодоводство» - Г.И. Титова

Интернет – ресурсы:

<https://infourok.ru/>

<https://megalektsii.ru/s41667t4.html>

<https://testua.ru/tekhnologii-khrameniiva-i-pererabotki/141-testv-tekhnologiva-khrameniya-ipererabotki-selskokhozyaistvennoi -produktsii.html>

<http://agroazbuka.com>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий, конспектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: Убирать урожай плодовых, ягодных и овощных и их семенников;	Практическая работа Проверка выполнения самостоятельной работы (доклады, конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)
Подготавливать овощи, плоды и ягоды к продаже, сортировать их и упаковывать в тару;	Практическая работа Проверка выполнения самостоятельной работы (конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)
Подготавливать продовольственные овощи и маточники к хранению, проводить дезинфекцию овощехранилищ и укладку овощей и маточников на хранение в бурты, траншеи, овощехранилища; подготавливать плоды и ягоды к хранению;	Практическая работа Проверка выполнения самостоятельной работы (конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)
Подготавливать овощи, плоды и ягоды к переработке и консервированию, выполнять работы по их первичной переработке;	Практическая работа Проверка выполнения самостоятельной работы (конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)
Соблюдать требования безопасности труда и пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены.	Практическая работа Проверка выполнения самостоятельной работы (конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)
Знания: - Основные биологические особенности плодовых, ягодных и овощных культур, возделываемых в данной зоне, их требования к условиям внешней среды;	Устный контроль Практические занятия Проверка выполнения самостоятельной работы (конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)
- Основные районированные сорта плодовых, ягодных и овощных культур, их хозяйственную характеристику (урожайность, скороспелость, морозо- и засухоустойчивость, лежкоспособность, транспортабельность, устойчивость к болезням и др.);	Устный контроль Практические занятия Проверка выполнения самостоятельной работы (конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)
- Условия для выращивания высококачественной рассады и саженцев и требования к ним;	Устный контроль Практические занятия Проверка выполнения самостоятельной работы (конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)
- Виды удобрений и способы их внесения в почву;	Устный контроль Практические занятия

	Проверка выполнения самостоятельной работы (конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)
- Основы агротехники плодовых, ягодных и овощных культур, возделываемых в хозяйстве, сроки проведения и технику выполнения работ по возделыванию плодовых культур;	Устный контроль Практические занятия Проверка выполнения самостоятельной работы (конспекты, выполненные дома в рабочих тетрадях)