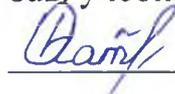


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

 Осокина Н.А.

« 31 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

ГБПОУ НСО «ИЦПО»

 Солонко Д.А.

« 31 » 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ДИСЦИПЛИНЫ**

«Хранение и переработка ягод, плодов, овощей»
по профессиональной подготовке для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
по профессии «Плодоовощевод, цветовод»
2021-2023 г.

Разработали:

преподаватель спец. дисциплин:

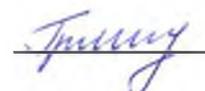
 Красковская Т.Н.

Принято на заседании ПЦК

« 30 » августа 2021 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК:

 Грамотина А.С.

Агролес, 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ЯГОД, ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ»	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ЯГОД, ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ»

1.1. Область применения рабочей программы

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

ВПД 1 - выполнение работ по производству, первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур:

ПК 3 Выполнение немеханизированных операций по применению удобрений и средств защиты растений в технологическом цикле возделывания плодовых и ягодных культур в саду;

ПК 4 Выполнение немеханизированных операций по уборке, первичной обработке, хранению плодовой и ягодной продукции.

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 и инвалидов.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся:

должен освоить:

- *трудовые действия* (расшифровка в приложении 1): ТД 4.1, ТД 4.2, ТД 4.3, ТД 4.4, ТД 4.5, ТД 4.6

должен получить

- *необходимые умения*: НУ 4.1, НУ 4.2, НУ 4.3, НУ 4.4, НУ 4.5, НУ 4.7, НУ 4.8, НУ 4.9, НУ 4.10.

- *необходимые знания*: НЗ 3.13, НЗ 4.1, НЗ 4.2, НЗ 4.3, НЗ 4.6, НЗ 4.7, НЗ 4.8, НЗ 4.9, НЗ 4.10, НЗ 4.11, НЗ 4.12, НЗ 4.13, НЗ 4.14, НЗ 4.15, НЗ 4.16, НЗ 4.17

1.4. Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Хранение и переработка овощей плодов и ягод»

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение видами профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения.
<i>ВПД 1</i>	<i>Выполнение работ по производству, первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур</i>
ПК 3	Выполнение немеханизированных операций по применению удобрений и средств защиты растений в технологическом цикле возделывания плодовых и ягодных культур в саду;
ПК 4	Выполнение немеханизированных операций по уборке, первичной обработке, хранению плодовой и ягодной продукции;

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	Практическая подготовка
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44	44
в том числе:		
теоретическое обучение	31	31
практические занятия	13	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	Личностные результаты
Тема 1. Основные задачи хранения и переработки плодов и овощей – 2 часа.	Содержание учебного материала 1. Инструктаж по ТБ. Основные задачи хранения и переработки плодов и овощей 2. Химический состав плодов и овощей.	1 1	ЛР 7, ЛР 21
Тема 2. Теоретические основы хранения – 9 часов (+4 часа ПЗ).	Содержание учебного материала 1. Деление овощей, плодов и ягод по лежкости. 2. Физиологические и микробиологические процессы, происходящие при хранении. 3. Правила эксплуатации специального оборудования, используемого для обработки ягод, плодов и овощей перед хранением. 4. Влияние агротехники овощей, плодов и ягод на хранение. 5. Режимы хранения овощей, плодов и ягод. 6. Технологии уборки плодовых и ягодных культур 7. Подготовка складских помещений к хранению продукции плодовых и ягодных культур.	1 1 1 1 1 1 1 1	ЛР 7, ЛР 21 ЛР 7, ЛР 21, ЛР 30
	Практические занятия:		
	Подготовка хранилищ.	1	ЛР 7, ЛР 21, ЛР 30
	Уборка продукции плодовых и ягодных культур.	1	ЛР 7, ЛР 21
	Подготовка тары для консервирования.	1	ЛР 7, ЛР 21
	Подготовка продукции растениеводства для консервирования.	1	ЛР 7, ЛР 21
	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	ЛР 7, ЛР 21
	2. Признаки хозяйственной спелости плодовых и ягодных культур.	1	ЛР 7, ЛР 21
	3. Вспомогательные продукты при переработке.	1	ЛР 7, ЛР 21
	4. Виды тары при консервировании.	1	ЛР 7, ЛР 21
	Практические занятия Подготовка тары для консервации.	2	
Тема 4. Требования к сырью и таре – 4 часа (+4 часа ПЗ).	1. Режимы и сроки хранения.	1	ЛР 7, ЛР 21
	2. Причины порчи сырья. Виды брака.	1	ЛР 7, ЛР 21
	3. Классификация способов консервирования.	1	ЛР 7, ЛР 21
	4. Подготовка и обработка сырья и тары (Сортировка, калибровка, взвешивание, упаковка, затаривание и т.д.).	1	ЛР 7, ЛР 21
	Практические занятия Требования к сырью для переработки.	1	ЛР 7, ЛР 21
	Подготовка продукции плодовых и ягодных культур к хранению (Сортировка, калибровка, взвешивание, упаковка, затаривание и т.д.).	2	ЛР 7, ЛР 21
	Регулирование условий хранения продукции плодовых и ягодных культур.	1	ЛР 7, ЛР 21
	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 (+1 час ПЗ).	1. Технология маринования овощей.	1	ЛР 7, ЛР 21
	2. Технология маринования плодов и ягод.	1	ЛР 7, ЛР 21
	3. Подготовка ингредиентов.	1	ЛР 7, ЛР 21
	4. Технология приготовления овощных салатов.	2	ЛР 7, ЛР 21
	Практические занятия Технология приготовления овощных салатов.	1	ЛР 7, ЛР 21
	Контрольная работа №3 по теме: «Технологии консервирования».	1	ЛР 7, ЛР 21
	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	ЛР 7, ЛР 21
	2. Технология приготовления компотов.	1	ЛР 7, ЛР 21
	3. Технология приготовления джемов, повидла.	1	ЛР 7, ЛР 21
		1	ЛР 7, ЛР 21

	4. Технология приготовления квашеных и моченых овощей и плодов.		
	Практические занятия		
	Технология подготовки сырья (огурцов, томатов, капусты и т.д.) к консервированию.	2	ЛР 7, ЛР 21
	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 УЧЕБНОЙ 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 плодководство» - Г.И. Титова

Интернет – ресурсы:

<https://infourok.ru/>

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

[https://testua.ru/tekhnologii-khraneniya-i-pererabotki/141-testv-tekhnologiya-khraneniya-ipererabotki-selskokhozyaistvennoi -produktsii.html](https://testua.ru/tekhnologii-khraneniya-i-pererabotki/141-testv-tekhnologiya-khraneniya-ipererabotki-selskokhozyaistvennoi-produktsii.html)

<http://agroazbuka.com>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные трудовые действия, умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>трудовые действия:</i> ТД 4.1, ТД 4.2, ТД 4.3, ТД 4.4, ТД 4.5, ТД 4.6	Практические занятия Оценка выполнения практического задания
Необходимые умения: НУ 4.1, НУ 4.2, НУ 4.3, НУ 4.4, НУ 4.5, НУ 4.7, НУ 4.8, НУ 4.9, НУ 4.10.	Устный опрос Оценка выполнения практического задания; решение ситуационных задач.
Необходимые знания: НЗ 3.13, НЗ 4.1, НЗ 4.2, НЗ 4.3, НЗ 4.6, НЗ 4.7, НЗ 4.8, НЗ 4.9, НЗ 4.10, НЗ 4.11, НЗ 4.12, НЗ 4.13, НЗ 4.14, НЗ 4.15, НЗ 4.16, НЗ 4.17	Устный контроль Практические занятия