

БПОУ ВО «ГРЯЗОВЕЦКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ПЗ Покровское»



В.И. Жильцов

2019г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ВО
«Грязовецкий политехнический техникум»



А.С. Маслов

2019г.

ПРОГРАММА

ОП.14. Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Специальность 35.02.07 «Механизация сельского хозяйства»

Программа общепрофессиональной дисциплины ОП.14. Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 35.02.07. «Механизация сельского хозяйства», квалификация: техник-механик.

Организация-разработчик: БПОУ ВО «Грязовецкий политехнический техникум»

Разработчик: Адров Павел Александрович

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии по
общепрофессиональным дисциплинам и
профессиональным модулям отделения
«Механизация сельского хозяйства»

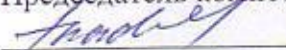
СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по ОМР

 И.В. Поспелова

Протокол № 1

Председатель комиссии

 Ю. Л. Гладков
(подпись)

«29» августа 2019 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП. 14 «Основы предпринимательской деятельности» для подготовки обучающихся по специальности 35.02.07 Механизация сельского хозяйства (квалификация техник-механик) представленную преподавателем БПОУ ВО «Грязовецкий политехнический техникум» Дробановой Л.Ф.

Включение в учебный план «Основ предпринимательской деятельности» продиктовано временем. Предмет формирует основы знаний о сфере малого и среднего бизнеса, раскрывает сущность предпринимательства, дает представление о должностных обязанностях предпринимателя, знакомит с основными этапами организации предпринимательской деятельности, определяет основные объекты управления в предпринимательстве, вооружает инструментами успеха.

Представленная на рецензию программа содержит следующий перечень: пояснительную записку, тематический план, содержание дисциплины, перечень практических работ, итоговый контроль знаний, вопросы для самостоятельной работы обучающихся, список рекомендуемой литературы.

В программе можно отметить следующие положительные стороны:

1. В пояснительной записке хорошо раскрыты требования стандарта, прописаны цели и задачи дисциплины, формы контроля.
2. В содержании дисциплины прослеживается полнота и последовательность изучения материала, отдельных разделов и тем. Прописаны требования к знаниям и умениям обучающихся по каждой теме.
3. Программа предусматривает проведение практических работ, что позволяет приобрести конкретные умения и навыки по определению некоторых показателей, решению проблемных ситуаций. Проведение данных расчетов способствует развитию точности, самостоятельности, логического мышления.
4. Также в программе прописаны самостоятельные творческие работы по каждой теме.

Программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Директор ООО «ПЗ Покровское»


В.И.Жильцов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.07. «Механизация сельского хозяйства»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» является дисциплиной базового уровня и представлена в структуре основной профессиональной образовательной программы по специальности в цикле общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» имеет междисциплинарные связи с профессиональными модулями: ПМ.01; ПМ.02, ПМ.03.

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

В результате освоения учебной дисциплины «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» студент должен:

уметь:

- определять физические и биологические свойства семян;
- регулировать неисправности зерноочистительных и семяочистительных машин;
- организовывать контроль сушки зерна;
- определять качество семян.

знать:

- виды повреждений зерна;
- физические и биологические свойства семян;
- технологические основы сушки и хранения зерна, овощей и фруктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 18 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация: в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Послеуборочная обработка зерна			1
Тема 1.1. Введение. Сведения о зерне.	Содержание учебного материала	8	2
	Цели изучения дисциплины, сведения о зерне, строение и химический состав зерна и семян. Состав и свойства зерновых масс.	2	
	Практическое занятие.		
	Самостоятельная работа <i>Подготовка сообщения по теме: «Полезные свойства пшеницы»</i> <i>Составление таблицы «Сорта пшеницы, их характеристика»</i> <i>Составление краткого конспекта по теме: «Физические свойства зерновых масс»</i>	6	
Тема 1.2. Виды повреждений зерна в поле и при хранении.	Содержание учебного материала	2	1
	Виды повреждений зерна в поле при уборке и при хранении. Микрофлора и вредители зерна	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.3. Технологические свойства и показатели качества семян.	Содержание учебного материала	4	2
	Показатели качества семян: чистота, влажность, всхожесть и способы их определения. Биологические свойства семян и массы, жизнеспособность семян.	2	
	Практическое занятие.	2	

	Изучение физических и биологических свойств семян.	2	
	Самостоятельная работа		
	Содержание учебного материала	8	
Тема 1.4. Технология послеуборочной обработки зерна	Приемка и размещение зерна, очистка зерна, воздушно ситовые сепараторы, семяочистительные машины.	2	3
	Практическое занятие Приемка, размещение, очистка зерна. Изучение эксплуатации воздушно-ситовых сепараторов. Изучение машин для очистки и сортирования зерна и семян.	6	
	Регулировки и неисправности зерноочистительных и семяочистительных машин.		
	Самостоятельная работа <i>Подготовка отчетов по практическим занятиям</i>	3	
	Содержание учебного материала	10	
Тема 1.5. Технологические основы сушки зерна.	Технологические основы сушки зерна, режимы сушки, установки активного вентилирования, виды активного вентилирования, типы и устройство сушилок.	2	
	Практическое занятие Изучение организации и контроля сушки зерна. Изучение установок активного вентилирования. Типы и устройство сушилок. Учет работы зерносушилок.	8	
	Самостоятельная работа <i>Составление таблицы «Сравнительная характеристика шахтной и рециркуляционной зерносушилок»</i>	2	

Раздел 2 Хранение зерна	Содержание учебного материала	7	
Тема 2.1. Технологические основы хранения зерна.	Технологические основы хранения зерна. Факторы, влияющие на сохранность зерновой массы. Режимы хранения.	2	
	Практическое занятие Контроль за качеством и санитарным состоянием зерна. Учет зерна при хранении.	4	
	Самостоятельная работа <i>Составление краткого конспекта по теме: «Общая характеристика режимов хранения зерновой массы»</i>	1	
Тема 2.2 Механизированные поточные линии при хранении зерна в зернохранилищах.	Содержание учебного материала	6	
	Механизированные поточные линии при хранении зерна в зернохранилищах, их типы и назначение, требования, которые предъявляются к зернохранилищам, основные типы зернохранилищ	2	
	Практическое занятие Изучение основных типов хранилищ и основных требований, предъявляемых к ним.	2	
	Самостоятельная работа <i>Составление краткого словаря по типам хранилищ.</i>	2	
Раздел 3 Хранение различных видов сельскохозяйственной продукции.			
	Содержание учебного материала	6	
Тема 3.1. Хранение овощей и фруктов.	Особенности сушки и хранения различных видов сельскохозяйственной продукции, хранение корнеплодов, овощей, фруктов.	2	
	Практическое занятие Изучение способов хранения овощей и фруктов.	2	
	Самостоятельная работа		

	<i>Создание презентации по одной из тем: «Санитарные требования к хранению овощей», «Санитарные требования к хранению фруктов»</i>	2	
Зачетная работа	Самостоятельная работа <i>Подготовка к зачету.</i>	2	
	Обязательная нагрузка	42	
	На самостоятельное изучение	18	
	Всего:	60	

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы агрономии».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Основы агрономии»

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект плакатов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основная:

1. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.В. Романова, В.В. Введенский. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2014. — 188 с. — 978-5-209-03499-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11537.html>
2. Калашникова С.В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Калашникова, В.И. Манжесов, И.В. Максимов. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2013. — 364 с. — 978-5-7267-0825-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72828.html>

Дополнительная:

1. Т.П. Трушин «Экологические основы природопользования», - Ростов-на-Дону; изд. «Феникс», 2012г.
2. Н.Н. Третьяков «Основы агрономии» -М изд. центр «Академия», 2012г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также фронтального опроса и письменных работ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей; <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные культурные растения; - возможности хозяйственного использования культурных растений; <p>-традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства).</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>а) Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> -устный опрос -тестовые задания -письменная работа -комплексный зачет по темам -тестовый зачет -практическая работа (составление агротехнической части, технологической карты по возделыванию сельхозкультур: зерновых, льна-долгунца, картофеля) <p>Промежуточная аттестация: в форме зачета</p>