

БПОУ ВО «ГРЯЗОВЕЦКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ПВ Покровское»

В.И. Жильцов

2019г



УТВЕРЖДАЮ:

«Грязовецкий политехнический техникум»

А.С. Маслов

2019г.



## ПРОГРАММА

### ОП.14. Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Специальность 35.02.07 «Механизация сельского хозяйства»

г. Грязовец  
2019г.

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»

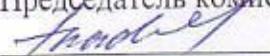
Разработчик: Адров Павел Александрович

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по ОМР

 И.В. Постелова

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.

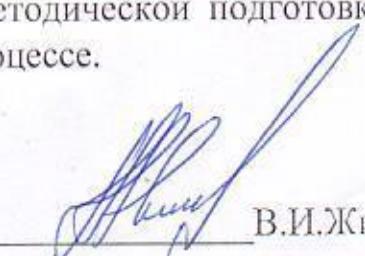
Представленная на рецензию программа содержит следующий перечень: пояснительную записку, тематический план, содержание дисциплины, перечень практических работ, итоговый контроль знаний, вопросы для самостоятельной работы обучающихся, список рекомендуемой литературы.

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.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	60
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	42
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
<b>Промежуточная аттестация:</b> 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
<b>Раздел 1</b> <b>Послеуборочная обработка зерна</b>			<b>1</b>
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Сведения о зерне.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Цели изучения дисциплины, сведения о зерне, строение и химический состав зерна и семян. Состав и свойства зерновых масс.</p> <p><b>Практическое занятие.</b></p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовка сообщения по теме: «Полезные свойства пшеницы» Составление таблицы «Сорта пшеницы, их характеристика» Составление краткого конспекта по теме: «Физические свойства зерновых масс»</p>	8	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> Виды повреждений зерна в поле и при хранении.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Виды повреждений зерна в поле при уборке и при хранении. Микрофлора и вредители зерна</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p>	2	<b>1</b>
<b>Тема 1.3.</b> Технологические свойства и показатели качества семян.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Показатели качества семян: чистота, влажность, всхожесть и способы их определения. Биологические свойства семян и массы, жизнеспособность семян.</p> <p><b>Практическое занятие.</b></p>	4	<b>2</b>

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

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

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

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