

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Кинель-Черкасский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор Учреждения
_____ А.А. Рябов
«_____» _____ 2022г.

Рабочая программа
обще профессиональной дисциплины: ОП. 17 Переработка
сельскохозяйственной продукции
для специальности 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции.

Кинель-Черкассы

2022г.

ОДОБРЕНО
Цикловой комиссией
Общепрофессиональных
дисциплин и специальности
Технология производства и
переработки сельскохозяйственной
продукции _____ В.Н. Бутусова
« _____ » _____ 2022г

Рабочая программа учебной
дисциплины разработана в
соответствии с требованиями ФГОС
СПО по специальности 35.02.06
Технология производства и
переработки сельскохозяйственной
продукции
Методист:
_____ Н.Н. Звягина
« _____ » _____ 2022г

Автор: Золотарёв Виталий Евгеньевич
преподаватель общепрофессиональных дисциплин государственного
бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего
профессионального образования «Кинель – Черкасский сельскохозяйственный
техникум».

Эксперт: глава КФХ ИП «Мордяшов» Мордяшов Павел Владимирович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 17 Переработка сельскохозяйственной продукции

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО: 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, укрупненная группа 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК, ЛР	умения	знания
<p>ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>Трудовое / ТН:ЛРВР 4.1 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p>	<p>составлять технологические схемы переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>основы технологии переработки зерна в муку, основы переработки крупяных культур</p>
<p>ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование, информации, необходимой для</p>	<p>рассчитывать рецептуру сельскохозяйственной продукции</p>	<p>производство комбикормов, основы хлебопечения</p>

<p>эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития Гражданское/ ГН: ЛРВР13 Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Самарской области, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентноспособности Самарской области в национальном и мировом масштабах</p>		
<p>ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности Познавательное/ ПозН: ЛРВР 19 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>выбирать способ переработки продукции в зависимости от качества поступающего сырья, контролировать состояние продукции на этапе переработки</p>	<p>переработка маслянистых культур, переработка сахарной свеклы, переработка сырья животного происхождения</p>

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;
самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
лабораторные работы	10
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
Выполнение презентаций	4
Выполнение поисковых заданий	12
Выполнение графических заданий	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Переработка сельскохозяйственной продукции

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Технология переработки сельскохозяйственной продукции		66			
Тема 1.1. Основы технологии переработки зерна в муку.	Содержание учебного материала	4		ПК 3.3., ОК 2., ТН:ЛРВР 4.1	
	1. Виды помолов, формирование помольных партий, ассортимент и выход муки				2
	2. Технология помола	2,3			
	Практическое занятие	2			
	1. Составление технологической схемы переработки зерна в муку				
	Самостоятельная работа	2			
1. Составить конспект на тему: Особенности производства муки специального назначения					
Тема 1.2. Основы переработки крупяных культур.	Содержание учебного материала	2		ПК 3.3., ОК 2., ТН:ЛРВР 4.1	
	1. Сортирование зерна на фракции по крупности. Шелушение зерна крупяных культур. Сортирование продуктов шелушения. Шлифование крупы.				2
	Практическое занятие	2			
	1. Определение коэффициента развариваемости крупы				
	Самостоятельная работа	3			
	1. Составить технологическую схему работы комплектного крупозавода				
2. Законспектировать параметры шелушения крупы					
Тема 1.3 Производство комбикормов.	Содержание учебного материала	2		ПК 3.3., ОК 4.,	
	1. Технология производства комбикормов				2,3
	Практическая работа	2			
	1. Составление технологической схемы производства гранулированного комбикорма				
	Самостоятельная работа	2			
1. Составить схему классификации комбикормов по их кормовой ценности					
Тема 1.4. Основы хлебопечения.	Содержание учебного материала	4		ПК 3.3., ОК 4., ГН: ЛРВР13	
	1. Технология приготовления хлеба. Подготовка и дозировка сырья. Рецептура и основные способы приготовления пшеничного теста				2
	2. Расстойка теста. Режим расстойки. Выпечка хлебных изделий. Оптимальный режим выпечки				2

	Лабораторная работа		6		
	1.	Определение формоустойчивости теста			
	2.	Определение объема хлебобулочных изделий			
	3.	Определение пористости хлебобулочных изделий			
	Самостоятельная работа		4		
	1.	Выполнить оценку физических свойств теста			
2.	Изучить микроорганизмы-вредители хлебопекарного производства				
Тема 1.5 Переработка маслянистых культур.	Содержание учебного материала		2	2	ПК 3.4., ОК 9., ПозН: ЛРВР 19
	1.	Основные способы производства растительных масел. Методы очистки растительных масел			
	Лабораторная работа		2		
	1.	Получение пробы масла			
	Самостоятельная работа		3		
	1.	Выбрать способ производства растительного масла			
	2.	Составить характеристику видов масел, получаемых на разных стадиях рафинации			
Тема 1.6. Переработка сахарной свеклы.	Содержание учебного материала		2	2,3	ПК 3.4., ОК 9., ПозН: ЛРВР 19
	1.	Схема технологического процесса выработки сахара из корнеплодов сахарной свеклы.			
	Практическое занятие		4		
	1.	Выбор технологии переработки сахарной свеклы			
	2.	Расчет выхода сахара песка			
	Самостоятельная работа		3		
	1.	Законспектировать требования к корнеплодам сахарной свеклы для производства сахара-песка.			
	2.	Составить технологическую схему сушки, охлаждения и хранения сахара-песка			
Тема 1.7. Переработка сырья животного происхождения.	Содержание учебного материала		6	2,3	ПК 3.4., ОК 9., ПозН: ЛРВР 19
	1.	Технология производства питьевого молока, сливок и сливочного масла.			
	2.	Технология производства кисломолочных продуктов, творога, сыров.			
	3.	Основы производства колбас и сосисок.	2		
	Лабораторная работа				
	1.	Сепарирование цельного молока.	2		
	Практическое занятие				
	1.	Расчет выхода продукции при сепарировании и нормализации молока.			
	Самостоятельная работа		5		
	1.	Изучить принципы консервирования и классификацию молочных консервов			
	2.	Подготовить презентацию на тему: Мясные баночные консервы			
Всего:			66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета переработка сельскохозяйственной продукции.

Оборудование учебного кабинета:

Мебель

- доска учебная
- стол для преподавателя
- столы учебные
- стулья

Инструктивно-нормативная документация

1. Инструкция по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии в соответствии с профилем лаборатории.
2. Перечень материально-технического и учебно-методического оснащения лаборатории.

Учебно-программная документация

1. Рабочая программа учебной дисциплины Переработка сельскохозяйственной продукции специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
2. Календарно-тематический план.

Учебно-методическая документация

1. Тестовые задания по дисциплине.
2. Учебно-методические пособия.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: плита электрическая, термометр, прибор Чиждова, измеритель объема хлебобулочных изделий ОХЛ, Клевер-1М, сепаратор, весы Мидл-Т.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2019г. ISBN: 978-5-904406-07-3
2. Востроилов, А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учеб. пособие / И.Н. Семенова, К.К. Полянский, А.В. Востроилов .— СПб. : ГИОРД, 2020 .— 510 с. — ISBN 978-5-98879-127-0

- Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. С-П.: «ГИОРД», 2018. ISBN 978-5-98879-103-4

Дополнительные источники:

- Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции – М.:Издательство: Издательство Гревцова, 2018г. ISBN 978-985-6826-47-7
- Федотова Н. В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе/ Учебник. М.: Академия, 2020. ISBN 978-5-4468-1049-9.

Интернет-ресурсы:

Бесплатная техническая библиотека. Форма доступа: www.diagram.com.ua.
Единная база ГОСТОВ РФ. Форма доступа www.gostexpert.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
Уметь: составлять технологические схемы переработки сельскохозяйственной продукции	Оценка практического задания
рассчитывать рецептуру сельскохозяйственной продукции	Оценка практического задания
выбирать способ переработки продукции в зависимости от качества поступающего сырья	Оценка практического задания
контролировать состояние продукции на этапе переработки	Оценка практического задания
Усвоенные знания:	
основы технологии переработки зерна в муку	Оценка поискового задания, оценка графического задания
основы переработки крупяных культур	Оценка поискового задания, оценка графического задания
производство комбикормов	Оценка поискового задания

основы хлебопечения	Оценка поискового задания, оценка презентации
переработка маслянистых культур	Оценка поискового задания, оценка графического задания
переработка сахарной свеклы	Оценка расчетного задания
переработка сырья животного происхождения	Оценка расчетного задания, оценка поискового задания