


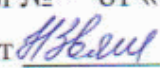
Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Кинель-Черкасский сельскохозяйственный техникум»



Рабочая программа
дисциплины
ОП. 17 Переработка сельскохозяйственной продукции
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции.

Кинель-Черкассы

2020 г.

| | |
|--|--|
| РАССМОТРЕНА | ОДОБРЕНА |
| цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин специальностей Коммерция (по отраслям) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции | методическим советом техникума |
| Председатель:  Золотарев В.Е. | Протокол № от «15» 05 2020г |
| « 15 » 05 2020г | Методист  Звягина Н.Н./ |

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 | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять технологические схемы переработки сельскохозяйственной продукции;
- рассчитывать рецептуру сельскохозяйственной продукции;
- выбирать способ переработки продукции в зависимости от качества поступающего сырья;
- контролировать состояние продукции на этапе переработки.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы технологии переработки зерна в муку;
- основы переработки крупяных культур;
- производство комбикормов;
- основы хлебопечения;
- переработка маслянистых культур;
- переработка сахарной свеклы;
- переработка сырья животного происхождения.

Овладеть профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ПК 3.1. | Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции сырья. |
| ПК 3.2. | Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения. |
| ПК 3.3. | Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции. |
| ПК 3.4. | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки. |
| ПК 3.5. | Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции. |

| | |
|-------|--|
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

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 | <i>Объем часов</i> |
|---|---------------------------|
| 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 |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Технология переработки сельскохозяйственной продукции | | 121 | |
| Тема 1.1. Основы технологии переработки зерна в муку. | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 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 | |
| | 1. Сортирование зерна на фракции по крупности. Шелушение зерна крупяных культур. Сортирование продуктов шелушения. Шлифование крупы. | 2 | 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 | |
| | 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 | |
| | 1. Технология приготовления хлеба. Подготовка и дозировка сырья. Рецепт 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 | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1. Основные способы производства растительных масел. | 2 | |

| | | | | |
|--|---|---|---|-----------|
| масляничных культур. | | 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 | |
| | 1. | Схема технологического процесса выработки сахара из корнеплодов сахарной свеклы. | | 2,3 |
| | | 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 | |
| | 1. | Технология производства питьевого молока, сливок и сливочного масла. | | 2,3 |
| | 2. | Технология производства кисломолочных продуктов, творога, сыров. | | 2 |
| | 3. | Основы производства колбас и сосисок. | | 2 |
| | | Лабораторная работа | 2 | |
| | 1. | Сепарирование цельного молока. | | |
| | | Практическое занятие | 2 | |
| | 1. | Расчет выхода продукции при сепарировании и нормализации молока. Дифференцированный зачет | | |
| | | 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 Чижова, 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 2018г. 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, 2018 .— 510 с. — ISBN 978-5-98879-127-0
3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. С-П.: «ГИОРД», 2017. ISBN 978-5-98879-103-4

Дополнительные источники:

1. [Владимир Мищенко, Людмила Мищенко](#) Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции – М.:Издательство: [Издательство Гревцова](#), 2014г. ISBN 978-985-6826-47-7
2. [Федотова Н. В.](#) Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе/ Учебник. М.: Академия, 2016. ISBN 978-5-4468-1049-9.

Интернет-ресурсы:

Бесплатная техническая библиотека. Форма доступа: www.diagram.com.ua.
Единая 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 |