

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор Учреждения
_____ А.А. Рябов
« ____ » _____ 2021г.

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

2021 г.

<p>ОДОБРЕНА</p> <p>Цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин Председатель _____ В.Е. Золотарев Протокол № _____ « ____ » _____ 2021 г.</p>	<p>СОГЛАСОВАНА</p> <p>Методист ГБПОУ «КЧСХТ» _____ Н.Н.Звягина/ « ____ » _____ 2021г.</p>
--	--

Автор
 _____ / _____ /
 " ____ " _____ 2021 г.

Эксперт
 _____ / _____ /
 « ____ » _____ 2021 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

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,
в том числе в формате практической подготовки – 20 часов;
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
в формате практической подготовки	20
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