

Министерство просвещения Российской Федерации
Департамент государственной политики в сфере защиты прав детей
федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Абаканское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа»
(Абаканское СУВУ)

Рассмотрена

на заседании МО
протокол № 1
от « 31 » 08 2022 г.

Утверждена

приказом № 20
от « 31 » 08 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
По дисциплине
«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Преподаватель: Гилёва М.А.

Абакан

Пояснительная записка

Образовательная программа профессиональной подготовки (далее – программа) составлена в соответствии с

- Федеральным законом «Об образовании»;
- Федеральным законом от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 110401.01 Мастер растениеводства (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №896 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 110401.01 Мастер растениеводства» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 №2950);
- профессиональным стандартом «Овощевод», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «4» августа 2014 г. №525н.

Программа обеспечивает выполнение «Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10" с изменениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 N 81, зарегистрированным в Минюсте России 18.12.2015 N 40154 (начало действия документа - 02.01.2016).

Цели и задачи программы. Цель – получение обучающимися знаний основ агрономии.

Задачи программы:

- формирование навыков обработки почвы,
- формирование понятия о севооборотах и системе земледелия в целом,
- получение знаний о сорных растениях и мерах борьбы с ними,
- получение знаний об удобрениях и умений их применения.

Результаты освоения программы:

Выпускник, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем,
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы,
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке,
- осуществлять хранение продукции растениеводства,
- проводить первичную переработку урожая.

Описание курса и его место в учебном процессе

Программа рассчитана на 16 часов обучения. Учебная нагрузка обучающихся – 5 часов в неделю.

Продолжительность учебных занятий (уроков) – 40 минут, перемены 10 мин.

Предусмотрены теоретические и практические занятия.

Данный курс связан с курсами «Основы агрономии» и «Овощеводство».

Требования к результатам освоения программы

Оценка качества освоения программы включает итоговый контроль успеваемости обучающихся в форме зачета.

Тематический план теоретического обучения предмету «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

№	Темы	Количество часов		
		общее	теория	практика
1.	Основные задачи хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	1	1	
2.	Процессы, происходящие при хранении продукции	2	2	
3.	Хранение продукции	8	8	
4.	Первичная переработка продукции	2	2	
5.	Организация пункта первичной переработки	2	2	
6.	Зачет	1		
	Итого	16	16	

Содержание тем

Тема 1. Основные задачи хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Значение хранения и переработки продукции для круглогодичного снабжения населения.

Уборка продукции – начальное звено в общей системе их рационального хранения.

Требования к качеству продукции.

Тема 2. Процессы, происходящие при хранении продукции.

Биохимические и физиологические изменения, происходящие после закладки на хранение.

Дыхание. Естественная убыль. Действие низких и высоких температур. Отпотевание.

Устойчивость продукции при хранении.

Тема 3. Хранение продукции.

Временное хранение продукции до их реализации. Хранение продукции под навесами, в сараях, холодильниках и др.

Биологическое обоснование возможности длительного хранения. Влияние условий выращивания на длительность хранения.

Хранение в буртах, траншеях, стационарных хранилищах. Газовая среда при хранении.

Тема 4. Первичная переработка продукции.

Ознакомление с оборудованием и технологией консервирования сельскохозяйственной продукции.

Требования ГОСТ к качеству продукции. Упаковка и хранение продукции.

Экономическая эффективность предприятий по переработке продукции.

Тема 5. Организация пункта первичной переработки.

Организация пункта по переработке продукции.

Оборудование для переработки.

Требования к помещению для хранения переработанной продукции. Организация контроля за её хранением.

Опыт передовых хозяйств зоны по организации пункта первичной переработки.

Материально-техническая база

№№	Темы	Материально техническая база
1.	Основные задачи хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	Компьютер, проектор
2.	Процессы, происходящие при хранении продукции	Компьютер, проектор
3.	Хранение продукции	Компьютер, проектор
4.	Первичная переработка продукции	Компьютер, проектор
5.	Организация пункта первичной переработки	Компьютер, проектор

Список литературы

1. Баздырев Г.И., Андреев Ю.М., Сафонов А.Ф. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства. – Изд-во ИНФРА-М, 2019 г. – 725 с.
2. Манжесов В. И., Попов И. А., Максимов И. В. [и др.] Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Издательство Лань, 2017 г. – 624 с.