

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Большеглушицкий государственный техникум»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГБПОУ  
«Большеглушицкий государственный  
техникум»



*Е.Н. Хлопотова* — Е.Н. Хлопотова  
« 04 » *сентября* 2020

**Программа курса предпрофильной подготовки  
обучающихся 9 классов  
Технолог производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Срок реализации – 8 часов**

Автор: Заболтникова Е.П.,  
преподаватель ГБПОУ  
«Большеглушицкий  
государственный техникум»,  
1 категория

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## **ВВОДНАЯ ЧАСТЬ.**

Предлагаемый курс разработан для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки.

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции – отрасль сельского, лесного и рыбного хозяйства, направленная на организацию и выполнение работ по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в организациях (сельскохозяйственные производители).

Объектами профессиональной деятельности являются: сельскохозяйственные животные и культуры, сырье, продукция животноводства и растениеводства; технологии производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки сельскохозяйственной продукции; средства сельскохозяйственного труда, в том числе машины и оборудование; процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях; первичные трудовые коллективы.

Потребление переработанной сельскохозяйственной продукции растет с каждым годом, расширяется ассортимент, улучшается качество. Производство продуктов питания, их своевременная переработка и, наконец, оценка качества и сертификация были, есть и будут основными этапами в обеспечении одной из основных потребностей любого человека. Поэтому, подготовка технологов по профилю «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в настоящее время является актуальной и востребованной для предприятий промышленности.

Курс позволяет обучающимся получить представление о значимости сельскохозяйственной продукции для общества и раскрывает особенности специальности в области сельского хозяйства. Позволяет обучающимся ознакомиться с особенностями профессиональной деятельности технолога, более подробно узнать о востребованности профессии и об области трудоустройства, какими профессиональными качествами и компетенциями должны обладать специалисты.

Данная специальность является актуальной, поскольку направлена на анализ и контроль качества сырья, материалов и готовой продукции, проводит технологические расчеты, контролирует последовательность и качества операций.

К базовым общеобразовательным предметам для освоения специальности технолога относятся математика, биология, химия.

## **ЦЕЛИ и ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ КУРСА.**

### *Цели программы курса:*

- Формирование у обучающихся 9-х классов базовых знаний технолога по производству, хранению, переработке сельскохозяйственной продукции.

### *Задачи программы курса:*

- познакомить школьников с особенностями и видами профессиональной деятельности технолога;
- ознакомить учащихся с основными требованиями, предъявляемыми к специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- рассказать о развитии инфраструктурного обеспечения и логистики;
- дать возможность ученику при выполнении практических и лабораторных работ выполнить функции технолога.

## **КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ и ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ОТБОРА СОДЕРЖАНИЯ.**

### ***В содержание курса включены следующие виды знаний:***

- основные понятия и термины профессиональной деятельности, такие как сельское хозяйство, экономической эффективности, хранение, переработка и технология производства;
- виды технологий в земледелии, содержание животных;
- влияние факторов на хранение, переработку и технологию производства.

### ***В содержании курса представлены следующие виды деятельности учащихся:***

- практическая, связанная с приобретением навыков и умений деятельности технолога.

### ***Основанием для отбора содержания курса служат следующие критерии:***

- общность и типичность знаний обтехнологиях производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- научная и практическая значимость содержания образовательного материала и его ценность для профессионального самоопределения.

### ***Методы, формы и средства обучения:***

- **методы и приемы:** лекции, практические занятия, экскурсия;
- **организационные формы:** индивидуальные и групповые;
- **средства обучения:** презентации, плакаты, макеты, оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, видеофильм по истории развития сельского хозяйства

## **ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ и ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ КУРСА.**

### ***В результате обучения обучающиеся будут знать (понимать):***

- основные принципы профессиональной деятельности технолога;
- основные требования и особенности данной профессии;
- специфику специалистов в данной профессиональной сфере;
- основные виды профессиональной деятельности: организация и выполнение работ по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в организациях.

### ***В результате обучения обучающиеся будут уметь:***

- составлять схемы севооборотов и годовой план защитных мероприятий;
- читать технологическую схему первичной обработки продуктов убоя.

### ***Формы контроля освоения курса:***

Текущий контроль освоения курса осуществляется путем устной обратной связи, устных опросов, выполненных практических работ.

В качестве итогового контроля освоения курса на обобщающем занятии используются блиц-опрос.

## **СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ.**

Программа рассчитана на 25-30 человек; требуется наличие у учащихся технических средств выполнения расчетов (калькулятор) и протоколирования результатов (тетрадь, ручка).

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов	в том числе		Форма контроля преподавателя
			теоретич. занятия	практич. занятия	
<b>1.</b>	<b>Раздел I. Значение сельского хозяйства в России</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	
1.1.	Тема 1. Развитие сельского хозяйства в России	0,5	0,5	-	Устная обратная связь.
1.2.	Тема 2. Роль технолога в сельском хозяйстве	0,5	0,5	-	Устный опрос.
<b>2.</b>	<b>Раздел II. Технологии производства сельскохозяйственной продукции</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	
2.1.	Тема 1. Знакомство с объектами профессиональной деятельности технолога	1	-	1	Устный опрос с элементами демонстрации.
2.2.	Тема 2. Технологии производства растениеводства	2,5	0,5	2	Итоги практической работы, устная обратная связь.
2.3.	Тема 3. Технологии производства животноводства	2,5	0,5	2	Итоги практической работы, устная обратная связь.
<b>3.</b>	<b>Раздел III. Заключительная часть.</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	
3.1.	Тема 1. Обобщающее занятие.	1	1	-	Устная обратная связь. Блиц-опрос.
<b>ИТОГО:</b>		<b>8</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	

# ПРОГРАММА КУРСА

## «Технолог производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

### Раздел I. Значение сельского хозяйства в России(1час).

#### *Тема 1. Развитие сельского хозяйства в России (0,5часа).*

История развития сельского хозяйства. Задачи и реформы сельского хозяйства.  
*Форма занятия:* мультимедиа-лекция.

#### *Тема 2. Роль технолога в сельском хозяйстве (0,5часа).*

Деятельность технолога. Разработка новых эффективных способов возделывания культур. Разведения и содержания сельскохозяйственных животных. Оценка и контроль качества продукции растениеводства и животноводства. Организация переработки сельскохозяйственного сырья в готовую продукцию.

*Форма занятия:* мультимедиа-лекция.

### Раздел II. Технологии производства сельскохозяйственной продукции (9 часов).

#### *Тема 1. Знакомство с объектами профессиональной деятельности технолога (1 час).*

Знакомство с особенностями технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, видам сельскохозяйственных животных и культур, сырья, продукции животноводства и растениеводства. Экскурсия по лаборатории «технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

*Форма занятия:* урок-лекция, экскурсия.

*Практическая работа № 1* «Режимы хранения продукции в различных средах».

Режим хранения – совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров. Наблюдение физиологических и физических явлений за продукцией, воздействие окружающей среды при хранении.

#### *Тема 2. Технологии производства растениеводства (2,5 часа).*

Виды технологий в современной земледелии. Прогрессивные технологии возделывания полевых культур по различным почвенно-климатическим зонам. Альтернативные ресурсосберегающие приемы в современных зональных технологиях возделывания полевых культур.

*Форма занятия:* урок-лекция.

*Практическая работа № 2* «Составление схем севооборотов и планов освоения севооборотов»

План освоения (перехода) представляет собой таблицу размещения сельскохозяйственных культур и паров по полям севооборота и намеченной агротехники на переходный период. Продолжительность этого периода должна составлять для полевых севооборотов один-три года, а для кормовых с тремя и более полями многолетних трав - четыре года и более.

*Практические занятия №3* «Система применения пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур. Составление годового плана защитных мероприятий.»

Одним из слагаемых получения хорошего урожая является использование качественных, здоровых семян сортов и гибридов, устойчивых к различным заболеваниям. Наиболее распространенный и эффективный способ борьбы с ранними заболеваниями и вредителями - это протравливание семян. Мероприятия по защите растений от болезней должны основываться на всестороннем изучении самой болезни,

биологических особенностей патогена и защищаемого растения. Легче предупредить болезнь, чем бороться с самим заболеванием или вылечить уже заболевшее растение.

### ***Тема 3. Технологии производства животноводства (2,5 часа).***

Технология животноводства. Технологии производства. Технология производства молока. Привязное содержание коров. Беспривязное содержание коров. Технологии переработки молока. Технология производства мяса

*Форма занятия:* урок-лекция.

*Практическое занятие № 4 «Изучение технологической схемы первичной обработки продуктов убоя.»*

Убой животных является первой технологической операцией, приводящей к прекращению жизни животных и обескровливанию туши. Убой животных бывает с предварительным оглушением и без него. После обескровливания животных приступают к обработке туш, включающей съемку шкуры, удаление внутренних органов, распиловку, зачистку туши и др. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя

*Практическая работа №5 «Диагностика заболеваний конечностей»*

В задачу объективного исследования при диагностике болезней конечностей у животных входит следующее:

- 1) всестороннее общее обследование больного животного, определение его нервного типа, конституции и породной принадлежности;
- 2) установление диагноза болезни, обнаружение месторасположения болезненного очага, обуславливающего прямым или рефлекторным путем расстройство функции конечности (при этом надо помнить о целостности всего организма); от диагноза болезни конечности следует идти к диагнозу болезни животного;
- 3) установление причины болезни, в основе которой ведущую роль играют факторы внешней среды (уход, содержание, кормление, эксплуатация, климат, температурный режим и др.);
- 4) определение степени и характера функционального расстройства одной или более конечностей, их взаимосвязи с болезненным очагом и общим состоянием организма животного;
- 5) установление ранее перенесенных животным болезней (если таковые были), выявление их этиологической и патогенетической возможной связи с настоящим заболеванием, а также влияния перенесенных болезней на нервную систему и реактивность организма обследуемого животного.

## **Раздел III. Заключительная часть (1 час).**

### ***Тема 1. Обобщающее занятие. (1 часа).***

В рамках круглого стола обсуждается пройденный курс и результаты выполнения практических работ. Проводится блиц - опрос слушателей об их пожеланиях и впечатлениях. Обобщение представлений о специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» о возможных местах работы.

*Форма занятия:* круглый стол.

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ и ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

### 1. Специализированные помещения:

1) Лаборатория «технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»;

2) Аудитория, оснащенная проектором, компьютером, аудиосистемой для проведения лекций с использованием мультимедийных материалов (видеофильмов, презентаций и др.).

### 2. Перечень мультимедиа-разработок:

1) Презентации ороль сельского хозяйства в экономике - уровень её развития. Основные показатели экономической эффективности;

2) Видео- и другие мультимедиа материалы по особенностям технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, альтернативные ресурсосберегающие приемы в современных зональных технологиях возделывания полевых культур, технология производства молока.

### 3. Перечень демонстраций:

1) Подотрасли животноводства и растениеводства;

2) Системы животноводства;

3) Зерновые озимые и яровые культуры, крупяные культуры, зернобобовые культуры, технические культуры, масличные культуры, прядильные культуры;

4) География животноводства и растениеводства;

5) Технологические приёмы переработки продукции растениеводства;

### 3. Перечень практических работ:

1) Практическая работа № 1 «Режимы хранения продукции в различных средах»;

2) Практическая работа № 2 «Составление схем севооборотов и планов освоения севооборотов»;

3) Практические занятия №3 «Система применения пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур. Составление годового плана защитных мероприятий.»;

4) Практическое занятие № 4 «Изучение технологической схемы первичной обработки продуктов убоя»;

5) Практическая работа №5 «Диагностика заболеваний конечностей».

### Список литературы

1. Бородин. И.Ф. Автоматизация технологических процессов.- М.: КолосС, 2013.
2. Верещагин. Н.И. Организация технология механизированных работ в животноводстве: учебник для начального и среднего профессионального образования- М.: КолосС, 2015.
3. Глобин А.Н., Интизарова А.Е., Казарина Е.В., Лаврентьев А.Ю., Петрянкин Ф.П., Тицкая А.В., Шваб В.И., Шерне В.С. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными 2018 г., Профобразование, Ай Пи Эр Медиа
4. Интизарова А.Е., Казарина Е.В., Тицкая А.В., Шваб В.И., Асминкина Т.Н., Глобин А.Н. Технологии производства продукции животноводства. 2017 г., Профобразование
5. Евтеев Ю.В. Основы агрономии. – М.: КолосС, 2012.
4. Фурсова А. К., Фурсов Д. И., Наумкин В. Н., Никулина Н. Д.
5. Растениеводство. Лабораторно-практические занятия. Том 2. Технические и кормовые культуры. Учебное пособие; Лань - Москва, 2013. - 392с.
6. Кондрашкина М.И. Лабораторно-практические занятия по растениеводству. – М.: КолосС, 2014.
7. Технология переработки продукции растениеводства: Учебник / Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В. - СПб:ГИОРД, 2016. - 816 с.
8. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с.
9. Обработка почвы как фактор регулирования почвенного плодородия: Монография / А.Ф. Витер, В.И. Турусов, В.М. Гармашов и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 173 с.



## ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ(ах) ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Технолог производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Фамилия	Горбачева
Имя	Ирина
Отчество	Алексеевна
Место работы	ГБПОУ «Большеглушицкий государственный техникум»
Должность	Преподаватель
Контактный телефон (мобильный)	+79272034567
E-mail (личный)	irina.gorbachieva.1989@mail.ru

## АННОТАЦИЯ

**Наименование программы:** Технолог производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Наименование организации:** ГБПОУ «Большеглушицкий государственный техникум»

**Автор:** Горбачева Ирина Алексеевна

Курс предназначен для знакомства школьников с технологиями производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. В нем учащиеся познакомятся с историей развития растениеводства и животноводства, задачами каждой отрасли и видами технологий, альтернативными ресурсосберегающими приемами в современных зональных технологиях возделывания культур. Познакомятся с профессиональной деятельностью технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Примут участие в практических работах, позволяющих попробовать себя в роли технолога.