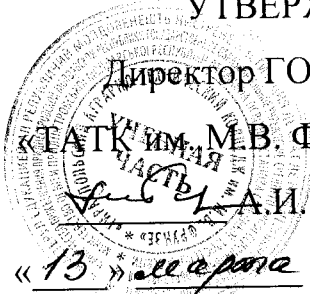


Министерство просвещения Приднестровской Молдавской Республики  
ГОУ СПО «Тираспольский аграрно-технический колледж им. М.В.Фрунзе»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГОУ СПО  
«ТАТК им. М.В. Фрунзе»  
*Гурова А.И.*  
«13» *августа* 2020г



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ IX КЛАССОВ  
«Здоровое питание»

Тирасполь 2020

## Информационная карта программы профессиональной пробы

<p>Организация разработчик профессиональной пробы</p>	<p>ГОУ СПО «Тираспольский аграрно-технический колледж им. М.В. Фрунзе»</p>
<p>Авторы – составители программы профессиональной пробы</p>	<p>Касумян Надежда Васильевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, вторая квалификационная категория Колисниченко Ольга Алексеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, вторая квалификационная категория</p>
<p>Область применения профессиональной пробы</p>	<p>сельскохозяйственные культуры и животные, почва, технологические процессы производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p>
<p>Аннотация</p>	<p>Программа профессиональных проб учащихся 9-х классов, является одним из оптимальных способов организации профессионального самоопределения. Участие в профессиональной пробе позволяет подросткам на собственном опыте узнать о своих индивидуальных качествах и способностях. Погружение в специальность, посредством самостоятельного выполнения различных упражнений, способствует сознательному, обоснованному выбору</p>

	<p>профессиональной деятельности.  Соотнести свой потенциал с  требованиями практической  деятельности технолога по переработке  сельскохозяйственной продукции</p>
<p>Продолжительность программы  профессиональной пробы</p>	<p>Программа рассчитана на 8 часов в  группах</p>
<p>Количество страниц</p>	<p>13</p>

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Общая характеристика профессиональной пробы

Профессиональная проба – профессиональное испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее вид завершённого технологического процесса (или его отдельного этапа и способствует сознательному, обоснованному выбору специальности.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по закладке на хранение плодовоовощной продукции и переработке продукции растениеводства и животноводства в качестве технолога в организациях сельскохозяйственного направления.

#### **Основные виды деятельности техника:**

производственно-технологическая деятельность

реализация технологии производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв;

реализация технологий производства продукции животноводства;

обоснование методов, способов и режимов переработки продукции растениеводства и животноводства;

эффективное использование материальных ресурсов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;

организация контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

организационно-управленческая деятельность

организация производственных коллективов по производству и переработки сельскохозяйственной продукции и управление ими;

организация производства продукции растениеводства и животноводства и принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;

организация хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;

определение энергетической и экономической эффективности производства и переработки сельскохозяйственной продукции и принятие решений по повышению конкурентной способности продуктов переработки;

научно-исследовательская деятельность

анализ состояния и перспектив повышения продуктивности растениеводства и животноводства хозяйства;

разработка планов программ и методик проведения исследований по совершенствованию технологий производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;

организация и проведение научных экспериментов, обобщение результатов опыта и формулирование выводов.

**Выпускник должен уметь:** адаптирует современные экологически безопасные технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства для конкретных условий хозяйства;

составляет схемы севооборота и планы их усвоения, системы обработки почвы и защиты растений, графики использования кормовых угодий, рационы кормления сельскохозяйственных животных;

обеспечивает рациональное использование сельскохозяйственных угодий, животноводческих помещений, техники, технологического оборудования по переработке продукции;

выявляет и использует резервы повышения производительности труда в растениеводстве и животноводстве;

организует учет и составление отчетности о производственной деятельности коллектива;

проводит расчет экономической эффективности производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;

контролирует соблюдение работниками технологической и трудовой дисциплины, обеспечивает выполнение правил по охране труда, противопожарной защите и производственной санитарии;

участвует в проведении научных исследований по влиянию технологических приемов на продуктивность сельскохозяйственных культур и животных, качество переработки сельскохозяйственной продукции;

изучает специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки.

**Выпускник должен знать:**

законы, указы, постановления, нормативные материалы по производству и переработки продукции растениеводства и животноводства;

оптимальные параметры и режимы плодородия почв, содержания животных, переработки сельскохозяйственной продукции;

технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

-методы, способы и технологии хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции;

стандарты на продукцию растениеводства и животноводства;

принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве и переработки продукции растениеводства и животноводства;

-принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции растениеводства и животноводства;

методы расчета экономической эффективности производства, переработки и реализации продукции растениеводства и животноводства;

методы научных исследований, планирование и проведение экспериментов.

***Цели и задачи программы, требования к результатам выполнения пробы:***

Содержание программы пробы «Здоровое питание» направлено на достижение следующей цели:

- формирование интереса старшеклассников к профессиональной деятельности в области переработки продукции растениеводства и животноводства;

***Задачи:***

- знакомство учащихся со специальностью «Технология производства и переработки с/х продукции», содержанием и характером труда специалистов этой профессии;

- формирование допрофессиональных знаний, умений и навыков, опыта практической работы в конкретной профессиональной деятельности;

- развитие и укрепление интереса к будущей специальности;

- воспитание готовности к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору специальности;

- оказание учащимся помощи в профессиональном самоопределении;

По итогам выполнения профессиональных проб учащиеся ***должны иметь представление;***

- о содержании и характере труда в данной сфере деятельности, требованиях, предъявляемых к личности и профессиональным качествам;
- об общих теоретических сведениях, связанных с характером выполняемой пробы;
- о технологии выполнения профессиональной пробы;
- о правилах безопасности труда, санитарии, гигиены;
- об инструментах, материалах, оборудовании и правилах их использования на примере практической пробы;
- о выполнении простейших операций.

### ***1.3. Место проведения пробы, продолжительность***

Лаборатория «Технологий производства продукции растениеводства» - 8 часов

Лаборатория «Технологий производства продукции животноводства» - 8 часа.

Программа рассчитана всего на 16 часов, из которых 8 часов на практическую часть 8 часа на теоретическую часть.

Ожидаемые результаты: освоение учащимися минимума по производственным пробам.

#### Основная форма контроля –

1. Показатели качества продукции растениеводства.
2. Показатели качества продукции животноводства

## 2. Тематический план

№ n/n	Темы	Всего часов		
		Всего	Теория	Практика
<b>Переработка продукции растениеводства</b>				
1.	Изучение стерилизации. Стерилизация банок.	1	1	
2.	Виды маринадов. Приготовление маринадной заливки	1		1
3.	Технология производства овощных соков	1		1
4.	Технология производства плодово-ягодных соков	1		1
5.	Технология производства плодово-ягодных пюре и джемов	1	1	
6.	Квашение капусты	1		1
7.	Соление овощей	1	1	
8.	Мочение плодов	1	1	
<b>Переработка продукции животноводства</b>				
1.	Органолептические показатели сена	2	1	1
2.	Органолептическое определение качества молока	2	1	1
3.	Органолептические показатели качества мёда	2	1	1
4.	Органолептические показатели качества сыров	2	1	1
	<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

## 3. Содержание программы профессиональной пробы:

### Переработка продукции растениеводства

#### 1. Изучение стерилизации. Стерилизация банок.

Определение понятия стерилизация. Техника стерилизации банок. Температура стерилизации. Физические процессы протекающие в заготовках при стерилизации.

#### 2. Виды маринадов. Приготовление маринадной заливки.

*Практическое занятие №1.*

Приготовление слабокислой маринадной заливки.

Приготовление кислой маринадной заливки.

Приготовление острой маринадной заливки.



### 3. Технология производства овощных соков.

#### *Практическая работа №2.*

Операции по приготовлению морковного сока

Операции по приготовлению томатного сока

### 4. Технология производства плодово-ягодных соков

#### *Практическая работа №3.*

Операции по приготовлению яблочного сока

Операции по приготовлению ягодного сока

### 5. Технология производства плодово-ягодных пюре и джема

Приготовление желирующего сока. Варка джема. Технология производства конфитюра. Технология производства плодово-ягодного желе. Технология производства повидла.

### 6. Квашение капусты

#### *Практическая работа №4.*

Подготовка сырья. Подготовка компонентов. Укладка капусты и компонентов. Ферментация капусты. Охлаждение и хранение капусты.

### 7. Соление овощей.

Процессы, протекающие в овощах при солении. Влияние поваренной соли на процесс соления. Назначение соления. Обеспечение нормального молочнокислого брожения. Оптимальная температура для соления овощей.

### 8. Мочение плодов.

Сырьё пригодное для мочения. Подготовка ёмкостей для мочения плодов. Процессы, протекающие при мочении плодов. Назначение мочения плодов. Оптимальная температура для мочения плодов.

## **Переработка продукции животноводства**

### 1. Органолептические показатели сена.

Показатели качества сена: цвет, запах, время уборки, влажность, доброкачественность (сорная примесь должна составлять менее 10 %). Количество сухого вещества в сене сеяных трав должно быть не менее 83 % (влаги не более 17 %).

При оценке качества сена необходимо учитывать фазу вегетации трав, скашиваемых на сено, ботанический состав, способ уборки и хранения.

#### *Практическая работа №1*

Показатели оценки качества готовых кормов

Проведение оценки качества сена по органолептическим показателям и на соответствие стандарту

## 2. Органолептическое определение качества молока

Основы органолептического метода

Краткие физиологические и физико-химические основы органолептики.

Виды органолептического исследования молока.

Внешний вид и зрительные ощущения.

Понятие о вкусовом достоинстве молока.

Балльная система оценки молока

*Практическая работа №2*

Состав и свойства молока. Витамины в молоке. Обработка молока. Пищевая ценность молока. Оценка качества молока.

## 3. Органолептические показатели качества мёда

Классификация сортов меда

Состав меда

Свойства меда

*Практическая работа №3*

Определение вкуса, цвета, консистенции, аромата мёда. Определение механических примесей и влажности

## 4. Органолептические показатели качества сыров

Классификация сыров. Требования к качеству молока. Подготовка молока к свертыванию. Свертывание молока. Обработка сгустка. Формование, прессование и посолка сыра. Созревание сыра. Образование рисунка сыра

*Практическая работа №4*

Общая характеристика рассольных сыров. Потребительские показатели качества сыров. Физико-химические показатели качества. Органолептические показатели качества. Проверка качества сыров. Изучение физико-химических показателей качества. Изучение органолептических показателей качества.

## 4. Технологическая карта профессиональной пробы

### «Здоровое питание»

По специальности Технология производства и переработки с/х продукции  
для учащихся IX класса

**Краткое описание специальности:** Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции – это новая перспективная специальность, открывающая перед выпускником практически безграничные возможности приложения своих знаний и умений на различных перерабатывающих и пищевых предприятиях, а также на предприятиях с законченным циклом производства и торговой сетью. Специализацией на данной специальности является «агробизнес», а это означает, что выпускники получают и хорошую экономическую подготовку.

Потребление переработанной продукции животноводства 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 - потребности в качественном питании.

**Цель профессиональной пробы:** создать условия для знакомства учащихся с специальностью Технология производства и переработки с/х продукции возможность попробовать себя в данной сфере деятельности, помочь сделать осознанный выбор дальнейшего образовательного маршрута

**Возраст учащихся:** 14-15 лет

**Форма организации профессиональной пробы:**

**Планируемые результаты:**

- приобретение учащимися компетенций в области Производства и переработки с/х продукции, освоение первичных навыков;
- осознание важности самостоятельного выбора профессиональном самоопределении.

**Уметь:**

внедрение оптимальных методов, способов и технологий хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции; обеспечение рационального использования технологического оборудования по переработки

продукции;

контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

***Иметь представление:*** о видах деятельности в специальности «Технология производства и переработки с/х продукции»

***Быть компетентным:*** Технолог сельскохозяйственного производства обладает глубокими знаниями в области технологии производства, переработки, стандартизации и хранения сельскохозяйственной продукции, экономики и организации сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, т.е. по всему циклу производства и переработки сельскохозяйственной продукции - от поля и фермы до красочно упакованного высококачественного продукта питания.

***Пути получения специальности:*** в ГОУ СПО «Тираспольский аграрно-технический колледж им. М.В. Фрунзе»

***Возможная база проведения профессиональной пробы:*** ГОУ СПО «Тираспольский аграрно-технический колледж им. М.В. Фрунзе»

Лаборатория «Технологий производства продукции растениеводства»

Лаборатория «Технологий производства продукции животноводства»

***Место в учебно-профессиональном процессе:*** в рамках профориентационной работы

***Сроки реализации профессиональной пробы:*** в период профориентационной работы

***План реализации профессиональной пробы:***

**Профессиональная проба включает три этапа:**

**Подготовительный этап.** При выполнении этого этапа учащиеся должны получить обобщенную информацию о профессиональной деятельности технолога по производству и переработке с/х продукции.

Основой подготовительного этапа является теоретическая подготовка к выполнению профессиональной пробы.

**Практический этап.** Этот этап профессиональной пробы состоит из трех последовательно выполняемых частей, которые построены на основе элементов профессиональной деятельности технолога по производству и переработке с/х продукции.

Результативность выполнения каждой части оценивается преподавателем отдельно. После выполнения частей пробы преподаватель или подводит итог и дает общую оценку работы учащихся.

**Заключительный этап (рефлексивный).** Проводится в форме заключительного урока непосредственно по завершению профессиональной пробы. Итогом профессиональных проб может стать окончательный выбор обучающимися специальности (основной, запасной варианты) в рамках профиля обучения.

Выполнение пробы направлено на диагностику профессионально важных качеств.

***Формы отчета по прохождению профессиональной пробы:***

1. Показатели качества продукции растениеводства.
2. Показатели качества продукции животноводства

***Итоги реализации профессиональной пробы:***

Осознанное профессиональное самоопределение учащихся по профилю  
Технология производства и переработки с/х продукции

Создание и публикация творческих работ:

1. Показатели качества продукции растениеводства.
2. Показатели качества продукции животноводства