

Министерство образования и науки Челябинской области
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА

Приказом

от «25» мая 2022 г. № 199 о/д

Директор ГБПОУ «ТТТ»

О.В. Рогель

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ

УДД. 01.02 ТЕХНОЛОГИЯ

профессия 35. 01. 13. Тракторист-машинист сельскохозяйственного
производства

2022

Программа учебной дисциплины дополнительной УДД 01 ТЕХНОЛОГИЯ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии: **35.01.13. «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»** .

Организация-разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Троицкий технологический техникум» в с.Октябрьское.

Разработчики: преподаватель Н. А. Лысенко, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей

Протокол № 1 от « __ » _____ 20 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ	4
СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ	15
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УДД 01 Технология

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины дополнительной является частью основной профессиональной образовательной программы Троицкого технологического техникума по профессии 35.01. 13 «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Программа является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01. 13 «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины дополнительной обучающийся должен **уметь:**

- выполнять технологические операции по регулировке машин и механизмов;
- выполнять работы средней сложности по периодическому техническому обслуживанию тракторов и агрегатируемых с ними сельскохозяйственных машин с применением современных средств технического обслуживания;
- выявлять несложные неисправности сельскохозяйственных машин и оборудования и самостоятельно выполнять слесарные работы по их устранению;
- под руководством специалиста более высокой квалификации выполнять работы по подготовке, установке на хранение и снятию с хранения сельскохозяйственной техники;
- оформлять первичную документацию;

знать:

- устройство, принцип действия и технические характеристики основных марок тракторов и сельскохозяйственных машин;
- мощность обслуживаемого двигателя и предельную нагрузку прицепных приспособлений;
- правила комплектования машинно-тракторных агрегатов в растениеводстве и животноводстве;
- правила работы с прицепными приспособлениями и устройствами;
- методы и приемы выполнения агротехнических и агрохимических работ;
- пути и средства повышения плодородия почв;
- средства и виды технического обслуживания тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования;
- способы выявления и устранения дефектов в работе тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования;
- правила погрузки, укладки, строповки и разгрузки различных грузов в тракторном прицепе;
- содержание и правила оформления первичной документации

Выпускник, освоивший УДД 01 Технология, должен обладать **общими компетенциями**:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 158 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - 107

из них лабораторно практических- 24

самостоятельных работ -51

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УДД 01 Технология

2.1. Объем учебной дисциплины дополнительной и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	158
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	107
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	51
в том числе:	
Составить рефераты, опорный конспект; творческие работы, видеофильмы, альбомы Составить схемы; Решить ситуационные задачи;	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1 Устройство сельскохозяйственных машин и оборудования		107	
Тема 1. Назначение и общее устройство сельскохозяйственных машин	1. Классификация с/х машин. 2. Современные с/х машины и комплексы, применяемые в с/х	2	2
Тема 2. 1 Машины, применяемые для основной обработки почвы	1. Назначение и устройства плуга 2. Устройство рабочих органов плуга 3. Подготовка плуга к работе 4. Назначение и устройство культиватора-пласкореза 5. Комбинированные почвообрабатывающие агрегаты.	5	2
Тема 2.3. Машины, применяемые для предпосевной обработки почвы.	1. Зубовые, дисковые и игольчатые бороны , назначение, устройство и регулировки. 2. Луцильник, устройство рабочих органов, размещение дисковых батарей на раме. 3. Назначение, устройство культиваторов для сплошной обработки почвы. 4. Крепление рабочих органов на раме.	5	1
Тема 2.4. Машины для приготовления, погрузки и внесения минеральных удобрений	1. Измельчение минеральных удобрений. 2. Тукосмесительные установки и смесители-загрузчики минеральных удобрений. 3. Разбрасыватели минеральных удобрений. Устройство, принцип работы, регулировки	3	2
Тема 2.5. Машины для приготовления, погрузки и внесения органических удобрений	1. Машины для разбрасывания органических удобрений органоминеральных смесей. 2. Устройство , принцип работы, регулировки	4	1

Тема.2.6 Машины для посева зерновых	1. Общее устройство зерновой сеялки. 2. Рабочие органы сеялок, назначение и устройство. 3. Туковывсевающий аппарат.	3	1
Тема 2. 7. Подготовка сеялок к работе	1. Расстановка сошников на заданную ширину междурядий и глубину заделки семян. 2. Установка сеялок на норму и равномерность высева 3. Маркеры. Устройство и расчет вылета.	3	2
Тема 2.8. Агрегат почвообрабатывающий посевной АПП-3.6. Борона дисковая БДМ-х 4П	1. Устройство агрегата АПП-3,6. 2. Выполнение регулировочных работ узлов и агрегатов со сменными органами для выполнения совмещенных операций почвообработки и посева. 3. Устройство бороны дисковой БДМ-6 х 4П	4	2
Тема 2.9. Машины для посевной обработки почвы	1. Назначение устройство катков , зубовых борон . 2. Назначение и устройство культиватора для междурядной обработки почвы Практическая работа. 1. Регулировки луцильника. 2.Регулировки культиватора КПЭ-3.6 3. Проверка регулировочных параметров для подготовки практическому применению борона дисковая БДМ-х 4П	2 6	1

Тема 3.1. Машины для химической защиты растений.	1. Назначение, устройство и работа опрыскивателей , фумигатор , машин для приготовления рабочей жидкости и заправки. 2 Назначение, устройства и работ опыливателей , протравителей. 3 Устройство опрыскивателя. Практическая работа Установка машин на норму расхода ядохимикатов. Техническое обслуживание машин для химической защиты растений. Проверка регулировочных параметров для подготовки к практическому применению	6 4	2
Тема 4.1. Машины для уборки трав на сено	1. Косилки, назначение и устройство. 2. Устройство режущего аппарата косилок. 3. Гребки колесно-пальцевые и поперечные, назначение и устройство. 4. Пресс-подборщики для прессования массы в тюки прямоугольной формы. 5. Пресс-подборщик рулонный. 6. Машины и оборудование для погрузки и транспортировки тюков. 7. Назначение и устройство машин для уборки трав с измельчением для заготовки влажных и сухих кормов. Практическая работа Регулировки косилок. Подготовка пресс-подборщиков к работе.	8 4	2
Тема 5.1. Машины для уборки пропашных культур	1. Назначение , классификации и устройства машин для уборки пропашных культур . 2. Устройство рабочих органов. 3. Подготовка машин к работе. 4. Техническое обслуживание комбайна.	3	2

Тема 5.2. Устройство жаток для уборки зерновых культур	1. Типы жаток, валковые жатки. Навеска жаток на комбайн. 2. Самоходные жатки. Управление жатками.	2	2
Тема 5.3. Устройство режущего аппарата жаток	1. Режущие аппараты жаток. Механизм их привода. 2. Мотовило, его регулирование.	3	2
Тема 5.4. Транспортирующее устройство жаток	1. Транспортирующее устройство жаток. Шнек. Пальцевый механизм. Наклонный транспортер самоходного комбайна.	3	2
Тема 5.5. Устройство подборщика	1. Подборщики, назначение, устройство и принцип работы. 2. Установка подборщика на жатку. 3. Неисправности подборщиков.	3	2
Тема 5.6. Молотильное устройство	1. Молотильно-сепарирующие устройства. 2. Приемная камера. Камнеуловитель. 3. Молотильное устройство. Барабан. Подбарабанье, подвеска подбарабанья. Установка барабана. Вариатор барабана. Планетарный редуктор барабана. Двухбарабанный молотильный аппарат. Неисправности молотильного устройства.	3	2
Тема 5.7. Очистка	1. Битеры. 2. Клавишный соломотряс. 3. Очистка. 4. Стрясная доска, пальцевая решетка, решетные станы, удлинитель грохота, вентилятор очистки. 5. Привод очистки, вариатор вентилятора. Уплотнение очистки. Неисправности очистки.	4	2
Тема 5.8. Шнеки, элеваторы	1. Зерновой и колосовой шнеки, элеваторы, распределительные шнеки. 2. Бункер, выгрузное устройство. 3. Домолачивающее устройство. 4. Источники и виды потерь зерна. Допустимые уровни потерь. Методы определения потерь зерна, индикаторы потерь.	4	2

	Включение рабочих органов и ходовой части		
Тема 6.1. Машины для послеуборочной обработки зерна	<ol style="list-style-type: none"> 1. Устройство зерноочистительных машин. Технологический процесс работы. Подготовка к работе 2. Устройство сёмноочистительной машины. Технологический процесс работы. Подготовка к работе. 	2	2
Тема 6.2. Сушка зерна	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общие сведения о сушке зерна. Режим сушки зерна. 2. Классификация зерносушилок. 3. Барабанные и шахтные зерносушилки. Технологический процесс работы. 4. Поточные агрегаты и установки для охлаждения зерна. <p>Практическая работа Техническое обслуживание машин для послеуборочной обработки зерна Подготовка зерносушилок к работе.</p>	1 4	2
Самостоятельная работа обучающихся <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнить схему движения зерна на ЗАВ-25 2. Описать способы уборки незерновой части урожая 3. Описать способы сушки зерна 4. Способы заготовки сена-реферат 5. Схема работы прессподборщика 6. <u>Выполнить схему смазки комбайн</u> 		51	
Дифференцированный зачёт		1	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется учебный кабинет «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

учебно-производственная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

- комплект учебно-методической документации (паспорт кабинета, рабочая программа, перспективно-тематический план, планы уроков)
- наглядные пособия (фотографии, карточки, слайды, видео, плакаты)
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР (АРМ)

Технические средства обучения:

- компьютер;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 2015г. – 400 стр.

2. Здобин, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобин, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2013г-680с.

3. Самородова И.П Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной продукции : учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ И.П Самородова. – 3-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 192 с.

4. Харченко Н.Э Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ Харченко Н.Э.- 9е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 512 с.

5. Шильман Л.З Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ Шильман Л.З 5е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 192с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
Умения:	
применять правила делового этикета	Письменная практическая работа Тесты Устная проверочная работа
налаживать контакты	Практические занятия. Тестирование.
организовывать рабочее место	Практические занятия. Тестирование.
-сервировка стола для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	Тест «Организация обслуживания в ресторанах»
-составление меню для различных типов предприятий общественного питания;	Тест «Основы составления меню и карты бара»
оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;	- письменная проверка;
проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;	- письменная проверка;
производить калькуляцию свободных	- контрольная работа

розничных цен на продукцию.	
Знания:	
этика деловых отношений	Тест
нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке	Письменная практическая работа
основные правила этикета	Устный зачет
основы психологии производственных отношений	Практические занятия. Тестирование. Подготовка сообщений.
основы управления и конфликтологии	Практические занятия. Тестирование. Подготовка сообщений.
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов	Тест «Организация обслуживания в ресторанах»
-виды столовой посуды, столовые приборы;	Тестовое задание «Столовая посуда и приборы»
- назначение и принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания.	Тестовое задание «Основы составления меню и карты бара»
цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;	- тестовый контроль
механизм ценообразования на продукцию и услуги	- выполнение и защита практической работы
документы хозяйственных операций	- выполнение и защита практической работы
организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;	- тестовый контроль - выполнение и защита практической работы
порядок проведения инвентаризации;	- контрольная работа