

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова»

Согласовано:

Руководитель ИП Иванов В.Д.

_____ Иванов В.Д.

«__» _____ 2022г.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ «Обшаровский

государственный техникум

им. В.И. Суркова»

_____ Захаров Н.В.

«__» _____ 2022г.

**АДАптированная рабочая программа
производственной практики
по профессиональному модулю
ПМ.01 производство продукции растениеводства**
Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая, средняя, умеренная степень
умственной отсталости)
Программы профессиональной подготовки
по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища
Срок обучения: 1 года 10 месяцев.

с. Обшаровка, 2022г.

Адаптированная рабочая программа производственной практики и разработана на основе профессионального стандарта «Мастер растениеводства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 17 июня 2019г. № 408н

Организация-разработчик: ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова»

Разработчик:
Маркушина Елена Александровна-мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии

Протокол № 7 от 20 мая 2022г.

Председатель комиссии _____ Н.Ю. Ящук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения 17542 Рабочий плодоовощного хранилища и разработана на основе профессионального стандарта «Мастер растениеводства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 17 июня 2019г. № 408н

в части освоения квалификации:

- рабочий плодоовощного хранилища

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Производство продукции растениеводства

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм, развитие интереса в области сельскохозяйственного производства; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

1.3 Формы проведения производственной практики:

Производственная практика проводится в организациях согласно заключенных договоров.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен приобрести: **практический опыт:**

-выращивания рассады овощных культур;

-выращивания овощных культур защищенного грунта;

-сбора продукции овощных культур.

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики

В рамках освоения ПМ.01- 180часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Производство продукции растениеводства**

профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
ВПД	Производство продукции растениеводства
ПК 1.1.	Готовить почвенные смеси, субстраты.
ПК 1.2.	Проводить подготовку и посев семян для выращивания рассады
ПК 1.3.	Проводить уход за рассадой
ПК 1.4.	Проводить высадку рассады овощных культур.
ПК 1.5.	Проводить уход за овощными культурами
ПК 1.6.	Проводить сбор и товарную обработку урожая.
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 личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 1.1. 1.6.	ПМ.01 Производство продукции растениеводства	180	Тема 1. Технология подготовки почвы к посадке	36
			Тема 2. Технология подготовки семян к посадке	36
			Тема 3. Технология ухода за рассадой	60
			Тема 4. Технология ухода за растениями	30
			Тема 5. Бережливое производство	12
			Дифференцированный зачет	6
	<i>ВСЕГО часов</i>	180		180

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 01 Производство продукции растениеводства		180	
Виды работ: Освоение приемов выращивания продукции плодово-овощеводства и овощеводства			
Тема 1. Технология подготовки почвы к посадке	Содержание:	36	
	1. Организация рабочего места в соответствии с требованиями ОТ и ТБ. Рабочая одежда. Индивидуальные средства защиты. Инструменты и оборудование.	6	2
	2. Технология подготовки почвенных смесей, субстратов.	6	2
	3. Состав субстратов, внесение в субстраты различных компонентов (зола, торф, речной песок, мелкая галька, навоз) в заданных пропорциях.	6	2
	4. Внесение в почву органических удобрений в заданных пропорциях.	6	2
	5. Внесение в почву минеральных удобрений в заданных пропорциях.	6	2
	6. Приготовление питательной смеси для горшочков и кубиков и посев семян в питательные кубики и горшочки	6	2
Тема 2. Технология подготовки семян к посадке	Содержание:	36	
	1. Технология подготовки и посева семян для выращивания рассады.	6	2
	2. Планирование видов овощных культур для выращивания в открытом и защищенном грунте.	6	2
	3. Отбор семян в соответствии с требованиями ГОСТа к семенам овощных культур для посева.	6	2
	4. Подготовка семян для посева различных овощных культур (опудривание и дражжирование семян).	6	2

	5. Подготовка семян для посева различных овощных культур (обогащение микроэлементами и замачивание семян).	6	2
	6. Подготовка семян для посева различных овощных культур (проращивание и закаливание семян)	6	2
Тема 3. Технология ухода за рассадой	Содержание:	60	
	1. Технологические операции по уходу за рассадой овощных культур	6	2
	2. Поливка рассады различных овощных культур.	6	2
	3. Прополка рассады различных овощных культур.	6	2
	4. Пикировка рассады различных овощных культур.	6	2
	5. Закаливание рассады различных овощных культур .	6	2
	6. Уход за рассадой различных овощных культур Контроль качества выращиваемой рассады различных овощных культур.	6	2
	7. Технология высаживания посадочного материала овощных культур	6	2
	8. Отбор растений для посадочного материала (крупные, здоровые и т.д.)	6	2
	9. Выполнение основных приемов высадки посадочного материала в соответствии с технологическими требованиями посадки определенного вида овощной культуры в открытый грунт.	6	2
	10. Технологические операции по уходу за растениями овощных культур.	6	2
Тема 4. Технология ухода за растениями	Содержание:	30	
	1. Борьба с болезнями и вредителями овощных культур.	6	2
	2. Внесение питательных веществ в почву.	6	2
	3. Подрезка растений различных овощных культур	6	2
	4. Полив растений	6	2
	5. Контроль качества выращиваемых растений.	6	2
Тема 5. Бережливое производство	Содержание:	12	
	1. Принципы бережливого производства	6	2
	2. Инструменты бережливого производства	6	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6	2
Всего:		180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется в сельскохозяйственных организациях и предприятиях муниципального района Приволжский, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области рабочего плодоовощного хозяйства.

При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации обучающихся, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Оборудование предприятий/организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть трудовыми функциями по всем обобщенным трудовым функциям /овладеть квалификационными работами и профессиональными навыками по квалификационной характеристике, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оборудование, необходимое для подготовки обучающегося по профессии рабочий плодоовощного хранилища:

- хранилище для хранения плодов и овощей: кантейнеры, ящики, стеллажи, измерительные и разметочные инструменты и приспособления, термометры для измерения температуры воздуха и почвы, лотки, грабли, лопаты, вилы, ножницы, секатор, лейки, весы, наглядные и раздаточные материалы, расходные материалы и т.д.

- земельный участок.

4.2 Информационное обеспечение обучения рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература

1. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. – М.: Колос, 2019. – 254с.

2. Широков Е.П. Практикум по технологии хранения и переработки плодов и овощей. 3-е издание, перераб. и дополн., М.: Агропромиздат, 2018. – 192с.

3. Скрипников Ю.Г., Гореньков Э.С. Оборудование предприятий по хранению и переработке плодов и овощей. М.: Колос, 2016. -336с.

4. Масловский С.А., Романова А.В., Мещерякова Р.А. Стандартизация технологических процессов хранения картофеля, плодов и овощей. М.: Изд. РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева, 2017 – 150с.

5. Авилова С.В. Руководство по проведению лабораторно-практических занятий по курсу «Технология хранения плодов и овощей / Учебное пособие /С.В. Авилова, С.А. Масловский, А.В. Романова, Ш.В. Гаспарян. М., 2018. – 183 с.

Дополнительная литература

1. Борисов В.А., Литвинов С.С., Романова А.В. Качество и лежкость овощей. М., 2017. – 625с.

2. Николаева М.А. Хранение плодов и овощей на базах. М., Экономика, 1985.

3. Бэртон У.Г. Физиология созревания и хранения продовольственных культур. - М.: Агропромиздат, 2019.

4. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы/Под ред. Б.Л. Флауменбаума. – М.: «Колос», 2016.

5. Пискунова Н.А. Переработка плодов и ягод.Ч.1.-М.: Издательство МСХА, 2018.

6. Пискунова Н.А. Переработка плодов и ягод.Ч.2.-М.: Издательство МСХА, 2018.

7. Сборник технологических инструкций по производству консервов. – Т.2. Консервы фруктовые. – М., 2017.

8.Сборник технологических инструкций по производству консервов. – Т.1. Консервы овощные. – М., 2016.

9. Широков Е.П. Технологическая биохимия плодов и овощей. - М.: МСХА, 2018.

10. Авилова С.В. Масловский С.А. Хранение редких, субтропических и тропических плодов и овощей. М.: РГАУ-МСХА, 2017.

Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ “Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Авилова С.В. Технология хранения плодов и овощей / Методические указания / Авилова С.В., Масловский С.А., Гаспарян Ш.В. М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016. - 18 с.

2. Масловский С.А. Хранение плодоовощной продукции в регулируемой газовой среде / Методические указания / С.А. Масловский, Р.К. Магомедов. М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016. - 28 с.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Для проведения лекционных занятий по дисциплине необходима аудитория, оснащенная мультимедийным проектором.

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

<http://www.ovoport.ru/> - Овощной портал

<http://www.konservatsiya.ru> – Консервный бизнес

<http://welikepotato.ru> – Картофельный союз

<http://www.fruit-inform.com/ru> - АПК-ИНФОРМ- Овощи и фрукты

<http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотека

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания;

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания;

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания;

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания;

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- выращивание рассады овощных культур	учебно-производственные задания, демонстрация трудовых приемов и операций, проверочные работы, самостоятельные и практические работы, дифференцированный зачет.
- выращивание овощных культур защищенного грунта	
- сбор продукции овощных культур	