

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

Согласовано:

Руководитель ИП Иванова В.Д.

_____ Иванова 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.02 ХРАНЕНИЕ 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 пороизводственной 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	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
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):

Хранение 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:

- выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающей

продукции и сырья;

- анализа условий хранения продукции растениеводства;

определения качества продукции растениеводства при хранении.

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики

В рамках освоения ПМ.02- 144 часа.

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): **Хранение продукции растениеводства** профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности:

Код	Наименование результата обучения
ВПД.	Хранение продукции растениеводства
ПК 2.1.	Выполнять сортировку продукции растениеводства по срокам хранения.
ПК 2.2.	Выполнять взвешивание и закладку продукции растениеводства на хранение.
ПК 2.3.	Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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

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 2.1. 2.2.	ПМ.02 Хранение продукции растениеводства	144	Тема 1. Выбор способов и методов хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства	48
			Тема 2. Подготовка зернохранилищ соответствие с поступающей продукцией растениеводства	78
			Тема 3.Бережливое производство	12
			Дифференцированный зачет	6
	<i>ВСЕГО часов</i>	144		144

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. 02 Хранение продукции растениеводства		144	
Виды работ: Технология хранения продукции плодово-овощеводства			
Тема 1. Выбор способов и методов хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства	Содержание:	48	
	1.Выбор технологии хранения в соответствии с качеством поступающего сырья и продукции растениеводства.	6	2
	2.Выбор способа и методов закладки овощных культур на хранение.	6	2
	3.Выбор способа и методов закладки плодовых культур на хранение.	6	2
	4.Выбор способа и методов закладки зерновых культур на хранение.	6	2
	5.Размещение продукции растениеводства при закладке на хранение.	6	2
	6.Выбор сроков и режимов хранения овощных культур	6	2
	7.Выбор сроков и режимов хранения картофеля	6	2
	8.Выбор сроков и режимов хранения плодовых культур	6	2
Тема 2. Подготовка зернохранилищ соответствие с поступающей продукцией растениеводства	Содержание:	78	
	1.Изучение конструкций овощехранилищ сельскохозяйственного типа.	6	2
	2.Подготовка объектов для хранения продукции растениеводства к эксплуатации	6	2
	3.Подготовка хранилищ к приёму продукции растениеводства на хранение.	6	2
	4.Подготовка зернохранилищ к приемке нового урожая.	6	2
	5. Ознакомление с перечнем основных приборов и лабораторного оборудования для отбора проб и оценки качества овощных культур.	6	2
	6.Применение приборов для отбора проб и оценки качества зерна.	6	2
	7.Контроль состояния сырья и продукции растениеводства при хранении.	6	2
	8.Определение качества продукции растениеводства при хранении.	6	2

	9. Анализ условий хранения овощных культур	6	2
	10. Анализ условий хранения плодовых культур	6	2
	11. Анализ условий хранения и транспортировки зерновых культур.	6	2
	12. Организация и осуществление подготовки продукции растениеводства к реализации.	6	2
	13. Организация и осуществление подготовки продукции растениеводства к транспортировке.	6	2
Тема 3. 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:		144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики предполагает наличие: учебно-производственное хозяйство, демонстрационные материалы.

Производственная практика реализуется в сельскохозяйственных организациях и предприятиях муниципального района Приволжский, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области рабочего плодовоовощного 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 плодовоовощного хранилища:

- хранилище для хранения плодов и овощей: контейнеры, 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 Перечень 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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в форме дифференцированного зачета. По завершению производственной практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Выполнять сортировку продукции растениеводства по срокам хранения	-решение профессиональных ситуаций;
ПК 2.2. Выполнять взвешивание и закладку продукции растениеводства на хранение	- моделирование профессиональных ситуаций; - рефлексия собственной деятельности;
ПК 2.3. Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения.	- наблюдение; - итоговый контроль в форме дифференцированного зачета. Выполнение практической квалификационной работы

<p align="center">Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий на производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль: -Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
<p>ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	
<p>ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	
<p>ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	