

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.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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
	<b><i>ВСЕГО часов</i></b>	<b>144</b>		<b>144</b>

### 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
<b>ПМ. 02 Хранение продукции растениеводства</b>		<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b> Технология хранения продукции плодово-овощеводства			
Тема 1. Выбор способов и методов хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства	<b>Содержание:</b>	<b>48</b>	
	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	<b>Содержание:</b>	<b>78</b>	
	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	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	
	1. Принципы бережливого производства	6	2
	2. Инструменты бережливого производства	6	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	



## **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.

<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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"><b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></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>	