

государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«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 ПМ.03 ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ
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.

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 Е.А., 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

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):

**ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА**

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

1.3 Формы проведения производственной практики:

Практика проводится на предприятии.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Код Наименование результата освоения практики

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Выполнять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства
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.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 5.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 6.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

КОД ПК	КОД И НАИМЕНОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПМ	ВИДЫ РАБОТ	НАИМЕНОВАНИЯ ТЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ТЕМАМ
1	2	3	4	5	6
	ПМ.03 ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА	72	ВЫРАБОТАТЬ ПРАКТИЧЕСКИЕ НАВЫКИ ПРИ ПОДГОТОВКЕ ХРАНИЛИЩ К ЗАКЛАДКЕ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА НА ХРАНЕНИЕ	Тема 1. Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства. Тема 2. Принципы бережливого производства. Дифференцированный зачёт.	54 12 6
ВСЕГО ЧАСОВ		72			72

3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание производственных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 03 Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства		72	
Виды работ: Выработать практические навыки по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства			
Тема 1. Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства	Содержание	54	
	1.Подготовка хранилищ. Виды хранилищ.	6	2
	2.Дезинфекция хранилищ.	6	2
	3.Борьба с вредителями в хранилище.	6	2
	4.Защита хранилищ от грызунов.	6	2
	5.Хранение и сортировка ягод.	6	2
	6.Хранение соков и варенья	6	2
	7.Сортировка овощей, плодов и ягод на хранение.	6	2
	8.Закладка овощей на хранение.	6	2
	9.Регулирование температурного режима и влажности в хранилище.	6	2
28. Принципы бережливого производства	Содержание	12	
	Принципы бережливого производства	6	2
	Инструменты бережливого производства	6	2
30.Дифференцированный зачёт	Содержание	6	
	Дифференцированный зачёт	6	2
	ВСЕГО часов	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация адаптированной рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Договором предусмотрены права и обязанности сторон.

Образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды практики в соответствии с УП;

- совместно с организацией согласовывает программу и планируемые результаты практики;

- осуществляет руководство практикой

- контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

- организует процедуру общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договора на организацию и проведение практики;

- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами, в ходе прохождения практики;

- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами;

- проводят инструктаж у студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие программу, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

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 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 обучающиеся проходят квалификационные испытания. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, 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 обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Выполнять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства.	учебно-производственные задания, демонстрация трудовых приемов и трудовых приемов и операций, проверочные работы, самостоятельные и практические работы, дифференцированный зачёт