

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.04 Сортировка и ремонт тары**

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 учебной 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	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10

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):

Сортировка и ремонт тары

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:**

- сортировки и ремонта тары.

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики

В рамках освоения ПМ.04- 108 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): **Сортировка и ремонт тары** профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
ВПД	Сортировка и ремонт тары
ПК 4.1.	Выполнять работы по сортировке тары
ПК 4.2.	Выполнять работы по ремонту тары
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, 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 4.1. 4.2.	ПМ.04 Сортировка и ремонт тары	108	Тема 1. Сортировка и ремонт тары	90
			Тема 2. Бережливое производство	12
			Дифференцированный зачет	6
	<i>ВСЕГО часов</i>	108		108

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. 04 Сортировка и ремонт тары		108	
Виды работ: Освоение приемов сортировки и ремонта тары		108	
Тема 1. Сортировка и ремонт тары	Содержание:	90	
	1. Ознакомление с предприятием и овощехранилищем	6	2
	2. Мелкий ремонт деревянной тары	6	2
	3. Мелкий ремонт деревянной тары	6	2
	4. Сортировка тары	6	2
	5. Разбор б\у поддонов	6	2
	6. Разбор б\у поддонов	6	2
	7. Сборка ящиков	6	2
	8. Сборка ящиков	6	2
	9.Сборка поддонов	6	2
	10.Сборка поддонов	6	2
	11.Ремонт деревянных ящиков	6	2
	12.Ремонт деревянных ящиков	6	2
	13. Ремонт паллетов и деревянных контейнеров	6	2
	Тема 2. 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:		108	

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 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: 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

Основная литература

1. Дрина В. Н., Карпов Б. А., Личко Н. М. Практикум по хранению и технологии сельскохозяйственных продуктов. - М.: Колос, 2019. 176 с.
2. Широков Е.П. Технология хранения и переработки овощей с основами стандартизации. - М.: Агропромиздат, 2018. 280с.
3. Механизация процессов хранения овощей: Справочник / Под ред. В.В. Момот, В.В. Бабанов, О.В. Сорокин., В.Н. Строков. - М.: Агропромиздат, 2016. -271 с.
4. Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С. Технология хранения растениеводческой продукции. -М.: Воронеж, 2018. 249 с.
5. Тара и ее производство: Учебное пособие.- М.: МГУП, 2018.
6. Тара и ее производство. Ч.1. Производство тары из полимерных пленок и листов: учебное пособие/ М.: МГУП, 200с. 2018г
- 7.. Производство полимерной тары и упаковки. Учебное пособие, - М.: МГУИЭ, 2019.- 78с.

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
- осуществлять работы по сортировке тары	учебно-производственные задания, демонстрация трудовых приемов и операций, проверочные работы, самостоятельные и практические работы, дифференцированный зачет.
- осуществлять ремонтные работы тары	