

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

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «Обшаровский
государственный техникум им.В.И.Суркова»
_____ Н.В.Захаров

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
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 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 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения 17542 Рабочий плодовоовощного 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 плодовоовощного хранилища

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии;
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении работ;
- развитие интереса в области производство продукции растениеводства; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

1.3 Формы проведения учебной практики:

Практика проводится в лаборатории.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **уметь:**

ВПД	Требования к умениям
Технология	- осуществлять подготовительные работы по

подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение	подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства;
	-осуществлять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства;
	- составлять план размещения продукции растениеводства к хранению

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 03 – 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения адаптированной рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

Технология подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение
необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
	ПМ. 03 Технология подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства	180	Освоение приемов подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение	Тема 1. Дезинфекция хранилищ.	168
				Тема 2. Бережливое производство	8
				Дифференцированный зачет	4
	ВСЕГО часов	180			180

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 03 Технология подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства		180	
Виды работ: Освоение приемов подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение		168	
	1 Дезинфекция хранилищ.	4	2
	2 Дезинфекция хранилищ.	4	2
	3 Сортировка плодов	4	2
	4 Сортировка плодов	4	2
	5 Сортировка плодов	4	2
	6 Сортировка плодов	4	2
	7 Сортировка картофеля	4	2
	8 Сортировка картофеля	4	2
	9 Сортировка ягод	4	2

10	Сортировка ягод	4	2
11	Хранение плодов	4	3
12	Хранение плодов	4	3
13	Хранение ягод	4	3
14	Хранение ягод	4	3
15	Сортировка овощей на хранение	4	3
16	Сортировка овощей на хранение	4	3
17	Сортировка овощей на хранение	4	3
18	Сортировка овощей на хранение	4	3
19	Сортировка овощей на хранение	4	3
20	Сортировка овощей на хранение	4	3
21	Сортировка подвоев на хранение	4	3
22	Сортировка подвоев на хранение	4	3
23	Сортировка подвоев на хранение	4	3
24	Сортировка подвоев на хранение	4	3
25	Сортировка подвоев на хранение	4	3
26	Закладка плодов на хранение	4	3
27	Закладка плодов на хранение	4	3
28	Закладка плодов на хранение	4	3
29	Закладка плодов на хранение	4	3

	30 Закладка плодов на хранение	4	3
	31 Закладка плодов на хранение	4	3
	32 Закладка ягод на хранение	4	3
	33 Закладка ягод на хранение	4	3
	34 Закладка овощей на хранение	4	3
	35 Закладка овощей на хранение	4	3
	36 Закладка овощей на хранение	4	3
	37 Закладка овощей на хранение	4	3
	38 Борьба с вредителями и болезнями в хранилище.	4	3
	39 Борьба с вредителями и болезнями в хранилище.	4	3
	40 Борьба с вредителями и болезнями в хранилище.	4	3
	41 Регулирование температурного режима и влажности в хранилище.	4	3
	42 Регулирование температурного режима и влажности в хранилище.	4	3
2. Инструменты бережливого производства	Содержание	8	
	Принципы бережливого производства	4	3
	Инструменты бережливого производства	4	
	Дифференцированный зачет	4	3
	Всего часов	180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Лаборатории «Хранение продукции» ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова».

Оснащение учебной мастерской:

Лаборатория «Хранение продукции»

1. Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы, плакаты, схемы, карты;
- учебно-методические материалы: инструкционные карты для проведения практических занятий, комплект индивидуальных заданий для обучающихся; комплекты контрольных вопросов и заданий для тестирования

2. Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением
мультимедиапроектор.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессионального цикла рассредоточенная.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Технология подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение	Тестирование, беседа, учебно-производственные задания, демонстрация трудовых приемов и операций, проверочные работы, самостоятельные и практические работы итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.
Должен уметь: осуществлять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства	
осуществлять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства	
составлять план размещения продукции растениеводства к хранению	
Должен иметь: практический опыт: готовить хранилища к хранению продукции растениеводства	
Должен знать: понятие хранилищ, его виды	
условия эксплуатации хранилищ	
технологические особенности подготовки хранилищ	

**УЧЕБНЫЕ ЗАНЯТИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ
СТУДЕНТОВ**

№ п/п	Тема учебного занятия	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Технология приготовления бульонов и отваров	Мозговой штурм	ПК.3.1Готовить бульоны и отвары
2.	Способы сервировки и варианты оформления супов	Презентация	ПК.3.2Готовить простые супы
3.	Классификация соусов	Урок с применением ИКТ технологии	ПК.3.3Готовить отдельные компоненты для соусов соусные полуфабрикаты