

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

Утверждаю:

Директор ГБПОУ «Обшаровский  
государственный техникум  
им. В.И. Суркова»

\_\_\_\_\_ Захаров Н.В.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

**АДАптированная рабочая программа  
учебной 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 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»

Разработчики:

Маркушина Елена Александровна

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной практики:

в результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности хранение продукции растениеводства и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

- 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 хранения продукции растениеводства;

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности студент должен **уметь**:

ВПД	Требования к умениям
Хранение продукции растениеводства	- определять способы и методы хранения продукции растениеводства; -классифицировать типы хранилищ; -составлять план размещения продукции; -соблюдать сроки и режимы хранения.

## 1.3 Количество часов на освоение программы на учебную практику

В рамках освоения ПМ.02- 72 часа.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**Хранение продукции растениеводства** для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

<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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1-2.2	ПМ.02 Хранение продукции растениеводства	72	Технология хранения продукции плодородства и овощеводства	Тема 1. Хранение продукции плодородства и овощеводства	60
				Тема 2. Бережливое производство	
				Дифференцированный зачет	4
	<i>ВСЕГО часов</i>	72			<b>72</b>

### 3.2. Содержание учебной 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		72	
Виды работ: Технология хранения продукции плодового и овощеводства		72	
Тема 1. Хранение продукции плодового и овощеводства	<b>Содержание:</b>	<b>60</b>	
	1. Ознакомление с правилами приемки	4	2
	2. Порядок проведения анализа качества продукции и технологией хранения сочной продукции	4	2
	3. Выполнение расчетов в потребной площади, потребности в таре и упаковочных материалах для хранения продукции растениеводства	4	2
	4. Выполнение расчетов в потребной площади, потребности в таре и упаковочных материалах для хранения продукции растениеводства	4	2
	5. Подготовка картофеля к хранению, переборка картофеля к длительному хранению, закладка картофеля в буры хранилища.	4	2
	6. Подготовка картофеля к хранению, переборка картофеля к длительному хранению, закладка картофеля в буры хранилища.	4	2
	7. Подготовка хранилищ, буртов, стеллажей.	4	2
	8. Подготовка тары для хранения.	4	2
	9. Уборка овощей, подготовка их к хранению с соблюдением технологий, переборка, сушка.	4	2
	10. Уборка овощей, подготовка их к хранению с соблюдением технологий, переборка, сушка.	4	2
	11. Сбор плодов, ягод, подготовка их к хранению с соблюдением технологий переборка, укладка.	4	2
	12. Сбор плодов, ягод, подготовка их к хранению с соблюдением технологий переборка, укладка.	4	2
13. Уборка урожая, сортировка, подготовка продукции к замораживанию с использованием	4	2	

	разных методов с соблюдением сроков хранения.		
	14. Подготовка сырья, приготовление варенья, повидло, джем, конфитюр, компоты соблюдение техники безопасности	4	2
	15. Подготовка сырья, тары, приготовление квашеных, соленых, моченых, маринованных, консерв из овощей, фруктов, ягод.	4	2
Тема 2. Бережливое производство	<b>Содержание:</b>	<b>8</b>	
	1. Принципы бережливого производства	4	2
	2. Инструменты бережливого производства	4	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной практики предполагает наличие

Учебно-производственное хозяйство, демонстрационные материалы.

Оснащение учебной мастерской:

Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся по количеству, измерительные и разметочные инструменты и приспособления, термометры для измерения температуры воздуха и почвы, лотки, ящики, грабли, лопаты, вилы, ножницы, секатор, лейки, весы, наглядные и раздаточные материалы, расходные материалы и т.д.

### **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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Уметь: - определять способы и методы хранения продукции растениеводства; -классифицировать типы хранилищ; -составлять план размещения продукции; -соблюдать сроки и режимы хранения.	-решение профессиональных ситуаций; -моделирование профессиональных ситуаций; - рефлексия собственной деятельности; - наблюдение; - итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.