

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 пм.05 ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ**

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:

Преподаватель 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
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 продукции растениеводства к реализации

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 - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 5.1.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодового и овощеводства
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.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
	ПМ.05 Подготовка продукции растениеводства к реализации	144	Выработать практические навыки по подготовке продукции растениеводства к реализации	Тема 1.Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам	126
				Тема 2. Принципы бережливого производства.	12
				Дифференцированный зачёт	6
	Всего:	144			144

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. 05 Подготовка продукции растениеводства к реализации		144	
Виды работ: Выработать практические навыки по подготовке продукции растениеводства к реализации			
Тема 1.Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам	Содержание	126	
	1.Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам	6	2
	2.Определение веса, количества и объема продукции	6	2
	3.Определение качества закупаемой продукции овощной и фруктовой продукции	6	2
	4.Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья	6	2
	5.Оформление товарных накладных, учет продукции на складе	6	2
	6.Учет движения продукции и сырья на предприятии.	6	2
	7.Выполнение наличного и безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё	6	2
	8.Выбор сроков и режимов хранения зерна и семян	6	2
	9.Выбор сроков и режимов хранения картофеля и плодовых	6	2
	10.Подготовка зернохранилищ к приемке нового урожая.	6	2
	11.Подготовка хранилищ к приему продукции растениеводства на хранение	6	2
	12.Контроль состояния сырья и продукции растениеводства при хранении	6	2
	13.Анализ условий хранения и транспортировки продукции	6	2
	14.Определение качества продукции растениеводства при хранении	6	2
15.Применение приборов для отбора проб и оценки качества	6	2	

	продукции		
	16.Проведение технологических операций при транспортировки	6	2
	17.Проведение технологических операций при транспортировки	6	2
	18.Проведение технологических операций при подготовке продукции к переработке.	6	2
	19.Изучение работы оборудования по первичной подработке картофеля и овощей	6	2
	20.Соблюдение правил техники безопасности, охраны труда и промышленной санитарии на предприятиях по переработке продукции.	6	2
	21.Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства	6	2
29. Принципы бережливого производства.	Содержание	12	
	1.Принципы бережливого производства.		
	2.Инструменты бережливого производства.	6	2
30.Дифференцированный зачёт	Содержание	6	
	Дифференцированный зачёт	6	2
	ВСЕГО часов	144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация 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.

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. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится после освоения дисциплин программы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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 умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Технология подготовки продукции плодово-овощеводства к реализации	Тестирование, учебно-производственные задания, демонстрация трудовых приемов и операций, проверочные работы, самостоятельные и практические работы, дифференцированный зачет
Должен уметь: - производить расчет расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодово-овощеводства;	
- вести учет и отчетность продукции;	
готовить продукцию к реализации.	
Должен иметь: определять качества продукции плодово-овощеводства	
Должен знать: - методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодово-овощеводства;	
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодово-овощеводства;	
- порядок реализации продукции плодово-овощеводства и требования к оформлению документов.	

