

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.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»

Разработчики:

Маркушина Елена Александровна, мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии

Протокол № 7 от 20 мая 2022 г.

Председатель комиссии _____ Н.Ю. Ящук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
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 модуля 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 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.

Требования к результатам освоения учебной практики

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

ВПД	Требования к умениям
Сортировка и ремонт тары	-осуществлять работы по сортировке тары -осуществлять ремонтные работы тары

1.3 Количество часов на освоение программы на учебную практику

В рамках освоения ПМ.04- 108 часов

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): Производство продукции растениеводства для последующего освоения ими 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. 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	6
ПК 4.1.- 4.2.	ПМ.04 Сортировка и ремонт тары	108	Технология сортировки и ремонта тары	Тема 1. Сортировка и ремонт тары	96
				Тема 2. Бережливое производство	8
				Дифференцированный зачет	4
	<i>ВСЕГО часов</i>	108			108

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.04 Сортировка и ремонт тары		108	
Виды работ: Технология сортировки и ремонта тары			
Тема 1. Сортировка и ремонт тары	Содержание:	96	
	1. Ознакомление с инструментом для ремонта деревянной тары	4	2
	2. Мелкий ремонт деревянных поддонов	4	2
	3. Мелкий ремонт деревянных поддонов	4	2
	4. Мелкий ремонт деревянных поддонов	4	2
	6. Мелкий ремонт деревянных ящиков	4	2
	7. Мелкий ремонт деревянных ящиков	4	2
	8. Мелкий ремонт деревянных ящиков	4	2
	9. Мелкий ремонт деревянных ящиков	4	2
	10. Дефекты поддонов	4	2
	11. Дефекты поддонов	4	2
	12. Дефекты ящиков	4	2
	13. Дефекты ящиков	4	2
	14. Ремонт деревянных ящиков.	4	2
	15. Ремонт деревянных ящиков.	4	2
	16. Ремонт паллетов	4	2
	17. Ремонт паллетов	4	2

	18. Ремонт поддонов	4	2
	19. Ремонт поддонов	4	2
	20. Подетальная разборка б/у поддонов	4	2
	21. Подетальная разборка б/у поддонов	4	2
	22. Подетальная разборка б\у ящиков	4	2
	23. Подетальная разборка б\у ящиков	4	2
	24. Подетальная разборка б\у ящиков	4	2
Тема 2.Бережливое производство	Содержание:	8	
	1.Принципы бережливого производства	4	2
	2. Инструменты бережливого производства	4	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		4	2
Всего:		108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие Учебно-производственного хозяйства.

Земельный участок, демонстрационные материалы, сельскохозяйственная техника.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.: ил.

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.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: - осуществлять работы по сортировке тары - осуществлять ремонтные работы тары	-решение профессиональных ситуаций; -моделирование профессиональных ситуаций; - рефлексия собственной деятельности; - наблюдение; - итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.