

**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. 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 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	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

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):

ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

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
Подготовка продукции плодородства и овощеводства к реализации	-производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодородства и овощеводства;
	- вести учет и отчетность продукции;
	-готовить продукцию к реализации.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.05 – 108 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 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. 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. 05 Технология подготовки продукции плодородства и овощеводства к реализации	108	Освоение приемов подготовки продукции плодородства и овощеводства к реализации	Тема 1. Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам	96
				Тема 2. Инструменты бережливого производства	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 учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 03 Технология подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства		108	
Виды работ: Освоение приемов подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение			
1. Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам	Содержание	96	
	1.Определение вида продукции по внешнему виду	4	2
	2.Определение вида продукции по органолептическим свойствам	4	2
	3.Определение веса, количества и объема продукции	4	2
	4.Определение веса, количества и объема продукции	4	2
	5.Определение веса, количества и объема продукции	4	2
	6.Определение веса, количества и объема продукции	4	2
	7.Определение качества закупаемой продукции растительного происхождения.	4	2
8.Определение качества закупаемой продукции	4	2	

растительного происхождения.		
9.Определение качества овощной продукции.	4	2
10.Определение качества овощной продукции.	4	2
11.Определение качества овощной продукции.	4	2
12.Определение качества фруктовой продукции.	4	2
13.Определение качества фруктовой продукции.	4	2
14.Определение качества фруктовой продукции.	4	2
15.Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья	4	2
16.Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья	4	2
17.Оформление товарных накладных, учет продукции на складе	4	2
18.Оформление товарных накладных, учет продукции на складе	4	2
19.Оформление товарных накладных, учет продукции на складе	4	2
20. Учет движения продукции и сырья на предприятии.	4	2
21. Учет движения продукции и сырья на предприятии.	4	2
22.Выполнение наличного и безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё	4	2
23.Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства	4	2
24.Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства	4	2

2 Инструменты бережливого производства	Содержание	8	
	Инструменты бережливого производства	4	2
	Принципы бережливого производства	4	2
.Дифференцированный зачет	Содержание	4	
	Дифференцированный зачет	4	2
	Всего часов	108	

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»

Оснащение:

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.

Основные источники:

1. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О.

Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия
Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-5-7695-5950-1 Год выпуска:2019

2. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение.
Издательство: Профессия Год: 2014 Количество страниц: 632
ISBN: 978-5-93913-049-3

3. Шумакова Е.А. Ботаника и физиология растений : учебник для студентов

учреждений среднего профессионального образования

Целевое назначение: Учебники и учеб. пособ.д/ системы профтехобразов.

ISBN: 978-5-4468-0121-3 Серия: Среднее профессиональное образование

Издательство: Академия Год издания: 2017

4. Елена Жохова, Михаил Гончаров, Мария Повыдыш, Светлана Деренчук

Фармакогнозия Учебник для фармацевтических колледжей и техникумов

Издательство: ГЭОТАР-Медиа ISBN 978-5-9704-2724-8; 2018 г.

5. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2016г. ISBN: 978-5-904406-07-3

6. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д.

Сорокина.-М.:Издательский центр "Академия",2018. ISBN 987-5-7695-4188-9

Дополнительные источники:

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6

18

2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4

3. Владимир Басов, Татьяна Ефремова Практикум по анатомии, морфологии и систематике растений Издательство: Либроком ISBN 978-5-397-01484-7; 2018 г.

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов –М.:Издательство: ДеЛи принт, 2019. ISBN: 5-94343-040-7.

5. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции – М.:Издательство: Издательство Гревцова, 2018г. ISBN 978-985-6826-47-7

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной:

а) нормативные документы:

1. ГОСТР 52554-2006. Пшеница. Технические условия.

2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.

- 3.ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая.
4. ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие,реализуемые в розничной торговой сети. ТУ.
15. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия
16. ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия

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 продукции плодородства и овощеводства к реализации	Тестирование, беседа, учебно-производственные задания, демонстрация трудовых приемов и операций, проверочные работы, самостоятельные и практические работы, итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.
Должен уметь: - производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодородства и овощеводства;	
- вести учет и отчетность продукции;	
готовить продукцию к реализации.	
Должен иметь: определять качества продукции плодородства и овощеводства	
Должен знать: - методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодородства и овощеводства;	
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодородства и овощеводства;	
- порядок реализации продукции плодородства и овощеводства; требования к оформлению документов.	

**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