ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ
ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ\_\_\_\_\_ИП Бубнов А.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бубнов А.Н.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. |  УТВЕРЖДАЮ Директор ГБПОУ РО «БККПТ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Мелентей «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.   |
| РАССМОТРЕНАна заседании МКПротокол № 1 от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_ Рябенко В.А.  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»**

 **по профессии СПО**: **112201.01** (**35.01.23)** **«Хозяйка (ин) усадьбы»**

п. Коксовый

2018 г.

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС по профессии **112201.01** (**35.01.23)** **«Хозяйка (ин) усадьбы»** (утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 02.08.2013 № 717, ред. от 09.04.2015 г. № 389); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291, зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013 № 28785).

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Быкова Бориса Ивановича».

**Разработчик:**

Жирнова Н.М., мастер производственного обучения

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы учебной практики

2. Результаты освоения программы учебной практики

3. Тематический план и содержание учебной практики

4. Условия реализации программы учебной практики

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии СПО **112201.01** (**35.01.23)** **«Хозяйка (ин) усадьбы»** и основных видов деятельности (ВД):

 **1. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3.Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

 Рабочая программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии 112201.01 (35.01.23) «Хозяйка (ин) усадьбы»

**Уровень образования:** основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не требуется.

***1.2. Цели и задачи учебной практики:*** *формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам деятельности для освоения рабочей 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.*

***Требования к результатам освоения учебной практики***

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

***ВД***

***Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.***

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

4

**иметь практический опыт:**

- возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

**уметь:**

- выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;

- озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;

- вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;

- выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;

- выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;

- закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;

- производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);

- производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);

- обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

**знать:**

- основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;

- основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;

способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;

- основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;

- требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;

- процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;

- технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

5

***1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:***

***Всего - 288 часов****, в том числе:*

*В рамках освоения ПМ. 02 МДК 02.01. «*Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе*» –* ***240 часов;***

*В рамках освоения ПМ. 02 МДК 02.02. «*Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе*» –* ***48 часов;***

6

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

*Результатом освоения рабочей программы учебной практики является*

*формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных* ***умений*** *в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ВД):*

Технологии производства продукции растениеводства,

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

*необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК)*

*компетенций по избранной профессии.*

**Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе,** в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование результата освоения практики*** |
| ПК 2.1. | Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике. |
| ПК 2.2. | Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе воткрытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями. |
| ПК 2.3. | Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур. |
| ПК 2.4. | Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе. |
| ПК 2.5. | Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию. |
| ПК 2.6 | Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы. |

**Освоение общих компетенций ( ОК ):**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование результата освоения практики*** |
| 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. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| ОК 8 | Осуществлять денежные операции. |
| ОК 9 | Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона. |

**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*** |
| **ПК****2.1- 2.6**  | **ПМ 02:**Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе. | **288** |  *Тема 1:* Уход за молодым садом – 54 часа.    | Влагозарядковый полив молодого сада. | 6 |
| Рыхление вокруг стволов деревьев. | 12 |
| Мульчирование приствольных кругов в саду.  | 6  |
| Борьба с сорняками в саду. | 12 |
| Поливы молодого сада. | 12 |
| Формирование кроны молодого сада. | 6 |
| *Тема 2:* Закладка и уход за цветочной клумбой – 30 час. | Высадка рассады цветочной растительности. | 12 |
| Уход за цветами | 18 |
| *Тема3:* Заготовка и высадка плодов каштана – 12 ч. | Сбор плодов каштана на семена.  | 6 |
| Высадка плодов каштана в питомнике. | 6 |
| *Тема 4:* Заготовка и подготовка к посеву семян плодовых культур – 42 ч. | Заготовка семян плодовых семечковых культур.  | 6  |
| Заготовка семян плодовых косточковых культур.  | 6 |
| Подготовка семян плодовых семечковых культур к посеву. |  6 |
| Подготовка семян плодовых косточковых культур к посеву. Скарификация. | 12 |
| Закладка на хранение семян косточковых и семечковых культур и уход за ними. | 12 |
|  *Тема 5:* Заготовка прививочного материала и проведение прививок и окулировок - 30 ч.  | Заготовка прививочного материала. | 6 |
| Техника проведения окулировки.  | 6 |
| Техника проведения прививки черенком. Прививка за кору с разрезом коры. Прививка за кору без разреза коры. | 6 |
| Техника проведения прививки черенком. Прививка гайсфусом. | 6 |
| Техника проведения прививки черенком. Прививка в боковой зарез. | 6 |
| *Тема 6:*Сооружения парника и подготовка его к севу – 12 час. | Сооружение парника. | 6 |
| Подготовка парника к высеву семян. | 6 |
| *Тема 7:* Выращивание овощей в теплице- 30 час. | Подготовка теплицы к посеву семян. | 6 |
| Посев семян овощных культур в теплице. | 6 |
| Уход за овощами в теплице. | 18 |
| *Тема 8:*Выращивание овощей в парнике – 30 ч. | Посев семян в парник. | 6 |
| Пикировка рассады. | 6 |
| Высадка рассады в открытый грунт. | 6 |
| Уход за овощами. | 12 |
|  | *Тема 9:* Квашение и соление овощей – 18 часов. | Подготовка дубовой бочки к засолке. Квашение капусты в домашних условиях. |  12 |
| Соление томатов в молочном бидоне в домашних условиях. |  6 |
| *Тема 10:* Переработка плодов -12 ч.  | Приготовление абрикосового сока в домашних условиях. | 6 |
| Приготовление арбузного меда. | 6 |
| *Тема 11:* Заготовка сухофруктов в домашних условиях - 6 ч. | Заготовка сухофруктов из яблок и абрикос. | 3 |
| Заготовка сухофруктов из груш. | 3 |
| *Тема 12:* Хранение фруктов в замороженном состоянии – 6 ч.  | Закладка вишен в морозильную камеру. | 3 |
| Закладка смородины в морозильную камеру. | 3 |
| *Тема 13:* Производство масел из семян масличных культур – 6 ч.  | Технологический процесс производства растительного подсолнечного масла (выездное занятие). | 6 |
| **ИТОГО:**  | **288** |  |  |  |

**3.2. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Код и******наименование******профессиональных******модулей и тем******учебной практики*** | ***Содержание учебных занятий*** | ***Объем******часов*** | ***Уровень******освоения*** |
| **ПМ 02. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»** | ***288*** |  |
| **Виды работ:** Уход за молодым садом.Закладка и уход за цветочной клумбой.Заготовка и высадка плодов каштана.Заготовка и подготовка к посеву семян плодовых культур. Заготовка прививочного материала. Проведение прививок.Сооружение парника и подготовка его к посеву.Подготовка теплицы к высеву семян. Выращивание овощей в парнике.Посев семян в парник, пикировка рассады и высадка ее в открытый грунт.Переработка плодов.Квашение и соление овощей.Заготовка сухофруктов в домашних условиях.Хранение фруктов в замороженном состоянии.Производство масел из семян масличных культур.  |  |  |
| **Тема 1: Уход за молодым садом.** | **54** |  |
|  *Тема урока 1.* Влагозарядковый полив молодого сада.   | ***Содержание***  | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка производственного инвентаря и посуды. | 3 |
| 2 | Формирование блюдцев. |
| 3 | Присоединение шлангов. |
| 4 | Полив молодого сада. |
|  *Тема урока 2-3.* Рыхление приствольных кругов после полива. | ***Содержание*** | 12 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка производственного инвентаря. | 3 |
| 2 | Рыхление почвы вокруг приствольных кругов. |
| 3 | Уничтожение сорняков в рядку вручную. |
| 4 | Сгребать и выносить сорняки с территории сада. |
| Тема урока 4. Мульчирование приствольных кругов в саду. | **Содержание** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка производственного инвентаря и материала. | *3* |
| 2 | Подготовка мульчи. |
| 3 | Чистка блюдцев. |
| 4 | Засыпание блюдцев мульчей. |
| *Тема урока 5-6.* Борьба с сорняками в саду. | **Содержание** | 12 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка производственного инвентаря и материала. | *3* |
| 2 | Прополка сорняков в рядку. |
| 3 | Чистка орудия. |
| 4 | Уборка срубленных сорняков. |
| *Тема урока 7-8.* Поливы молодого сада. | **Содержание** | 12 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка производственного инвентаря и материала. | *3* |
| 2 | Проверить целостность инвентаря и шлангов. |
| 3 | Подключить шланги к водопроводу. |
| 4 | Провести полив. |
|  *Тема урока 9.* Формирование кроны молодого сада.  | ***Содержание***  | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка производственного инвентаря и материала. | *3* |
| 2 | Проверка инвентаря. |
| 3 | Проведение формирующей обрезки. |
| 4 | Уборка ветвей с территории сада. |
| 5 | Сдача инструмента. |
| **Тема 2: Закладка и уход за клумбой.** | **30** |  |
| *Тема урока 10-11.* Высадка рассады цветочной растительности | ***Содержание***  | 12 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | *3* |
| 2 | Подготовка лунок |
| 3 | Полив лунок |
| 4 | Высадка рассады |
| 5 | Повторный полив |
| *Тема урока 12-14.* Уход за цветами. | ***Содержание***  | 18 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | *3* |
| 2 | Рыхление вокруг цветов. |
| 3 | Поливы. |
| 4 | Борьба с сорняками. |
| 5 | Подкормки |
| **Тема 3: Заготовка и высадка плодов каштанов.** | **12** |  |
| *Тема урока 15.* Сбор плодов каштана на семена. | ***Содержание***  | 6 |  |
|  | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | *3*  |
|  | Сбор плодов. |
|  | Сортировка. |
|  | Закладка на хранения. |
| *Тема урока 16 .*Высадка плодов каштана в питомнике. | ***Содержание***  |  6 |  |
|  | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | *3* |
|  | Подготовка питомника. |
|  | Высадка плодов. |
|  | Полив. |
| **Тема 4: Заготовка и подготовка к посеву семян плодовых культур.** | **42** |  |
|  *Тема урока 17*. Заготовка семян плодовых семечковых культур. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 |  Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | *3* |
| 2 | Сбор плодов. |
| 3 | Выделение семян. |
| 4 | Проведение очистки и сортировки семян. |
| 5 | Закладка на хранение. |
| *Тема урока 18.* Заготовка семян плодовых косточковых культур. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | *3* |
| 2 |  Сбор плодов.  |
| 3 | Выделение семян. |
| 4 | Проведение очистки и сортировки семян. |
| 5  | Закладка на хранение семян косточковых культур.  |
| *Тема урока 19.* Подготовка семян плодовых косточковых культур к посеву. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | *3* |
| 2 | Очистка от материала. |
| 3 | Проверка качества семян. |
| *Тема урока 20-21.* Подготовка семян плодовых косточковых культур к посеву. Скарификация. | ***Содержание*** | 12 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | *3* |
| 2 | Очистка от материала. |
| 3 | Проведение скарификации. |
| 4 | Затаривание. |
| *Тема урока 22-23.* Закладка на хранение семян косточковых и семечковых культур и уход за ними. | ***Содержание*** | 12 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, заготовка прививочного материала, инструмент. | *3* |
| 2 | Подготовка тары. |
| 3 | Закладка на хранение. |
| 4 | Уход за хранением. |
| **Тема 5: Заготовка прививочного материала и проведение прививок и окулировок.** | **30** |  |
| *Тема урока 24.* Заготовка прививочного материала. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, заготовка прививочного материала, инструмент. | *3* |
| 2 | Проверка инструмента. |
| 3 | Заготовка сеянцев. |
| 4 | Заготовка черенков. |
| 5 | Закладка на хранение. |
| *Тема урока 25.* Техника проведения окулировки.  | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка прививочного материала, инструмента, обвязочного материала. | *3* |
| 2 | Подготовка сеянцев к окулировки. |
| 3 | Подготовка черенка к окулировки. |
| 4 | Проведение прививки глазком. |
| 5 | Проверка работы. |
|  *Тема урока 26:* Техника проведения прививки черенком. Прививка за кору с разрезом коры. Прививка за кору без разреза коры. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка прививочного материала, инструмента, обвязочного материала. | *3* |
| 2 | Подготовка подвоя к прививке. |
| 3 | Подготовка привоя к прививке. |
| 4 | Проведение прививок за кору с разрезом коры и за кору без разреза коры. |
| 5 | Уборка рабочего места. |
| *Тема урока 27:* Техника проведения прививки черенком. Прививка гайсфусом. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка прививочного материала, проверка инструмента, обвязочного материала. | *3* |
| 2 | Подготовка подвоя к прививке. |
| 3 | Подготовка черенка к работе. |
| 4 | Соединение элементов прививки. |
| 5 | Проверка техники прививки. |
| *Тема урока 28:* Техника проведения прививки черенком. Прививка в боковой зарез. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка прививочного материала, проверка инструмента, обвязочного материала. | *3* |
| 2 | Подготовка сеянца к работе. |
| 3 | Подготовка черенка к работе. |
| 4 | Проведение технологических операций. |
| 5 | Проверка прививка. |
| **Тема 6: Сооружения парника и подготовка его к севу.** | **12** |  |
| *Тема урока 29:* Сооружение парника. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка материала, проверка инструмента. | *3* |
| 2 | Нарисовать схему-чертеж парника. |
| 3 | Заготовка деталей парника и их сборка. |
| 4 | Выкопать котлован, соответствующего размера. |
| 5 | Поместить раму парника в котлован. |
| *Тема урока 30*: Подготовка парника к высеву *семян*. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, инвентаря и инструмента. | *3* |
| 2 | Проверка почвы на пригодность. |
| 3 | Очистка почвы от вредителей, растительных остатков. |
| 4 | Пропаривание почвы в парнике. |
| 5 | Накрыть парник рамой (пленкой), матом. |
| **Тема 7: Выращивание овощей в теплице.** | **30** |  |
| *Тема урока 31:* Подготовка теплицы к высеву семян. | ***Содержание***  | 6  |  |
| 1 | Очистка теплицы от растительных остатков. |  |
| 2 | Проверка и ремонт теплицы, инструментов. |
| 3 | Выборка биотоплива и использованной почвы. |
| 4  |  Забивка котлованов свежим биотопливом и почвой.  |
|  5 | Обеззараживание теплицы. |
| *Тема урока 32:* Посев семян овощных культур в теплице. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, заготовка инвентаря и инструмента, посевного материала. | *3* |
| 2 |  |
|  |  |
| *Тема урока 33-35:* Уход за овощами в теплице. |  ***Содержание***  | 18 |  |
|  1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, заготовка инвентаря и инструмента, посевного материала. | *3* |
| 2 | Поливы. |
| 3 | Рыхление. |
| 4 | Подкормки. |
| **Тема 8: Выращивание овощей в парнике.** | **30** |  |
|  *Тема урока 36:* Посев семян в парнике. | ***Содержание*** |  6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, заготовка инвентаря и инструмента, посевного материала. | *3* |
| 2 | Подготовка парника. |
| 3 | Посев семян. |
| 4 | Закрытие парника матами. |
| 5 | Сдача инвентаря ответственному за хранение. |
| *Тема урока 37:* Пикировка рассады. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка инвентаря и инструмента. | *3* |
| 2 | Подготовка горшечной рассады к пикировке. |
| 3 | Подготовка без горшечной рассады к пикировке. |
| 4 | Проведение пикировки горшечной рассады. |
| 5 | Проведение пикировки без горшечной рассады. |
| *Тема урока 38:* Высадка рассады в открытый грунт. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка рассады, инвентаря и инструмента. | *3* |
| 2 | Подготовка рассады к выкопке. |
| 3 | Выкопка рассады. |
| 4 | Сохранность рассады до высадки в открытый грунт. |
| 5 | Высадка рассады в открытый грунт. |
| 6 | Уход за рассадой. |
| *Тема урока 39-40:* Уход за овощами в парнике. | ***Содержание*** | 12 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка рассады, инвентаря и инструмента. | *3* |
| 2 | Рыхление. |
| 3 | Поливы. |
| 4 | подкормки |
| 5 | Борьба с сорняками, вредителями и болезнями. |
| **Тема 9: Квашение и соление овощей в домашних условиях.** | **18** |  |
| *Тема урока 41:* Подготовка дубовой бочки к засолке. Квашение капусты. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка продуктов, специй, инвентаря и инструмента. | *3* |
| 2 | Замачивание бочки. |
| 3 | Тщательная очистка и мойка бочки. |
| 4 | Запаривание бочки. |
| *Тема урока 42:* Квашение капусты. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Подготовка капусты. | *3* |
| 2 | Подготовка специй и гнета. |
| 3 | Сечка капусты. |
| 4 | Закладка капусты со специями в бочку. |
| 5 | Выдерживание капусты в тепле до спуска в подвал. |
| 6 | Укладка гнета в бочку и спуск ее в подвал. |
| *Тема урока 43:* Соление томатов в молочном бидоне в домашних условиях. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка продуктов, специй, инвентаря и инструмента. | *3* |
| 2 | Подготовка овощей. |
| 3 | Подготовка тары. |
| 4 | Укладка овощей в тару. |
| 5 | Приготовление рассола. |
| 6 | Укладка овощей, специй, заливка. |
| 7 | Герметическое закрытие бидона. |  |  |
| **Тема 10: Переработка плодов.** | **12** |  |
|  *Тема урока 44:* Приготовление абрикосового сока в домашних условиях.  | ***Содержание*** |  6  |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка продуктов, специй, инвентаря и инструмента. | *3* |
| 2 | Подготовка фруктов. |
| 3 | Подготовка тары. |
| 4 | Приготовление соков. |
| 5 | Укупоривание.  |
| 6 | Закладка на хранение. |
| *Тема урока 45:* Приготовление арбузного меда. | ***Содержание*** | 6 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка продуктов, инвентаря и инструмента. | *3* |
| 2 | Подбор арбуза. |
| 3 | Выборка мякоти. |
| 4 | Выделение сока. |
| 5 | Выпаривание на открытом огне. |
| 6 | Розлив меда в заготовленную тару. |
| **Тема 11: Заготовка сухофруктов в домашних условиях.** |  **6**  |  |
|  *Тема урока 46:* Заготовка сухофруктов из яблок и абрикос. | ***Содержание*** | 3  |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка материала, инвентаря, инструмента и заготовка фруктов для сушки. | *2* |
| 2 | Сбор фруктов. |
| 3 | Сортировка. |
| 4 | Мойка и сушка. |
| 5 | Резка и разлаживание на лотки. |
| *Тема урока 47:* Заготовка сухофруктов из груш.  | ***Содержание*** | 3 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, заготовка продуктов для сушки. | *3* |
| 2 | Сбор фруктов. |
| 3 | Сортировка. |
| 4 | Мойка и сушка. |
| 5 | Сушка груш в духовке. |
| 6 | Закладка на хранение. |
|  **Тема 12: Хранение фруктов в замороженном состоянии.** |  **6** |  |
| *Тема урока 48:* Закладка вишен в морозильную камеру. | ***Содержание*** | 3 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, продукты, морозильная камера. | *3* |
| 2 | Сбор фруктов. |
| 3 | Сортировка. |
| 4 | Мойка и сушка. |  |
| 5 | Затаривание в пакеты. |
| 6 | Подготовка морозильных камер. |
| 7 | Закладка на хранение. |
| *Тема урока 49:* Закладка смородины в морозильную камеру. | ***Содержание***  | 3  |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, продукты, морозильная камера.  | *3* |
| 2 | Сбор ягод. |
| 3 | Сортировка. |
| 4 | Мойка и сушка. |
| 5 | Затаривание в пакеты. |
| 6 | Подготовка морозильных камер. |
| 7 | Закладка на хранение. |
|  **Тема 13: Производство масел из семян масличных культур.** |  **6**  |  |
| *Тема урока 50:* Технологический процесс производства растительного подсолнечного масла (выездное занятие). | ***Содержание*** | 6  |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, правилам поведение в общественном месте. | *3*  |
| 2 | Устройство и работа механизмов. |
| 3 | Технологический процесс получения растительного масла. |
| 4 | Определение качества масла. |
| 5 | Затаривание масла. |
| 6 | Расчет выхода масла. |

19

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

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

Для реализации рабочей программы учебной практики имеется:

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* рабочие места по количеству обучающихся;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия: комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал, плакаты
* видеотека по курсу;
* учебные фильмы по некоторым разделам профессиональных модулей

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,

 - мультимедийный проектор

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1.Андреев Ю.М., Овощеводство. М., «Академия», 2003. 2.Самощенков Е.Г., Плодоводство. М., «Академия», 2003. 3.Трисвятский Л.А., учебник. Технология хранения сельскохозяйственных культур, М., Агропромиздат,1991.

*Дополнительные источники:*

1.Атаназевич В. И., Сушка зерна, М., Агропромиздат, 1989. 2.Бруннек Н.И., Рачительному хозяину о переработке и заготовке сельскохозяйственной продукции. М., 1992. Научно-попул. изд. 3.Будай С.И., пособие. Контрольно-измерительные приборы и оборудование для оценки качества зерна и продуктов его переработки. Гродно, ГГАУ, 2011. 4.Борьба с вредителями и болезнями садовых и огородных культур. Изд. «Сталкер», 2003.

20

5. Гринько Н.И., Сорные растения и меры борьбы с ними. Учебное пособие. Персиановка, 1974. 6.Гриценко В.В., Вредители и болезни сельскохозяйственных культур. М., «Академия», 2012. 7.Иванова Л., Домашнее консервирование, М., «Аурика», 1994. Спр. издание. 8. Мак - Миллан Броуз. Ф., Размножение растений. Москва, «Мир»,1987. 9.Прищепа Г.А., учебное пособие. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации, Изд. АГАУ, 2007. 10.Сильвия Райхерт де Палацио. Ландшафтный дизайн. ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. 11.Степанов В.Н., Основы агрономии. М., Колос, 1 12.Тургиев А.К., Охрана труда в сельском хозяйстве., М., «Академия», 2014. 13.Шаршунов В. А., Справочное издание. Сушка и хранение зерна, Минск, Мисанта, 2010. 14.Средства защиты продукции. Каталог продукции. Москва, 2007. 15.Справочник пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации. М., Изд. Агрорус» ,2009. 16.Справочник пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации. М., Изд. Агрорус» ,2001. 17.Альбом. Зеленные и пряные овощные культуры. Ю .И. Муханова. М., Россельхозиздат, 1978. 18.Альбом. Вредители и болезни сельскохозяйственных культур. Гос. изд. с/х лит., 1975. 20.Альбом. Вредители и болезни овощных культур и меры борьбы с ними. М., Россельхозиздат, 1971. 22.Атлас иллюстрированный по защите сельскохозяйственных культур от вредителей и болезней. Изд. группа «Контэнт», 2009. 23.Плакат. «Признаки недостатка и избытка основных питательных веществ овощных культур». М., «Колос», 1984. 24.Плакаты. «Вредители и болезни овощных культур». Комплект из 19 листов. М., «Агропромиздат», 1987. 25.Плакаты. «Овощеводство защищенного грунта». Комплект из 17 листов. М., Колос, 1984. 26.Плакаты по овощеводству, орошению, обработкам почвы.

*Интернет – ресурсы:*

*1.Электронные учебники:*

21

1.Вобликов Е.М., учебное пособие. Послеуборочная обработка и хранение зерна. М., Ростов н/Д, 2001. 2.Жолик Г.А. Технология переработки растительного сырья. Практикум, Горки, БГСХА, 2008. 3.Личко Н.М., учебник. Технология переработки продукции растениеводства, М., КолосС, 2008.

*Видео-фильмы:*

1. Технология сельскохозяйственных работ. Учебное электронное издание НПК «Генезис знаний», 2003. 2. «Нут», Пиманов К. «Земля и люди», № 13. АгроЗемИнвест. 3. «Заразиха – паразит опасный, но не всемогущий», Татьяна Антонова. «Земля и люди», № 15. АгроЗемИнвест. 4. Институт Кукурузы « Земун Поле » ( Сербия), Живорад Виденович «Земля и люди», № 16. АгроЗемИнвест.

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

 Учебная практика проводится мастером производственного обучения рассредоточено. **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастер производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, 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.

22

**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*** |
|  | *Текущий контроль: устный опрос и выполнение лабораторно - практических заданий.* *Выполнение пробных квалификационных практических работ.**Промежуточная аттестация: выполнение квалификационных работ на квалификационном экзамене.* |
| ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы. | *Текущий контроль: устный опрос и выполнение лабораторно - практических заданий.* *Выполнение пробных квалификационных практических работ.**Промежуточная аттестация: выполнение квалификационных работ на квалификационном экзамене.* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | демонстрация интереса к будущей профессии | Квалифицированный экзамен |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи;
* оценка эффективности и качества выполнения;
 | Устный экзаменЭкспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;
* самоанализ и коррекция результатов собственной работы
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * эффективный поиск необходимой информации;
* использование различных источников, включая электронные ресурсы
 | Устный экзамен |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования;
* демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;
* самоанализ и коррекция результатов собственной работы
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | * соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | * демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |

25