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. |
| РАССМОТРЕНА  на заседании МК  Протокол № 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 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. |

**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 экзамен  Экспертное 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