

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области  
Министерство образования и науки Самарской области  
Министерство имущественных отношений Самарской области

---

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Профессиональное училище с. Домашка»

Утверждаю  
директор ГБПОУ  
«Профессиональное училище с. Домашка»  
Янюкин С.В.  
«20» Августа 2018 г.

М.П.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### УП.04 Учебная практика (производственное обучение)

#### ПП.04 Производственная практика

профессионального цикла  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

#### 35.01.09 «Мастер растениеводства»

с. Домашка  
2018 год


ОДОБРЕНА

методической комиссией

профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «29» августа 2018 г.

Руководитель МК

 / Капитунова И.Ю. /  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Руководитель МК

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Руководитель МК

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор

\_\_\_\_\_/Капитунова И.Ю./  
(подпись) (Ф.И.О.)

«29» августа 2018 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ. 04 « Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.09 «Мастер растениеводства» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 896 от 02 августа 2013 года, (в ред. Приказа Минобрнауки России от 25.03.2015 N 272), зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 17декабря 2009 г., регистрационный N 15704 по профессии 35.01.09 МАСТЕР РАСТЕНИЕВОДСТВА (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390)

Учреждение - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Профессиональное училище с. Домашка»

Разработчик(и): Капитунова Ирина Юрьевна, преподаватель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензент(ы): Воробьева Марина Константиновна, заместитель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

директора по учебно-производственной работе

## Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	стр. 5
2	Учебная и производственная практики по профессиональному модулю	стр. 7
3	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	стр. 14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

## 1. Область применения программы.

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.09 Мастер растениеводства в части освоения квалификаций:

овощевод, цветовод

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):  
подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.

ПК 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства.

ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая

**2. Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

**Цели производственной практики:**  
формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

**3. Требования к результатам учебной и производственной практик.**  
В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):	ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке. ПК 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства. ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая

#### **4. Формы контроля:**

учебная практика – дифференцированный зачет;  
производственная практика - дифференцированный зачет.

#### **5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик.**

Всего 504 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ.04 «Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства»

учебная практика 360 часов;

производственная практика 144 часа.

## **II. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.04«Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства»**

#### **1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик.**

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 4.1.	Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.
ПК4.2.	Осуществлять хранение продукции растениеводства.
ПК 4.3.	Проводить первичную переработку урожая

## 2. Содержание учебной и производственной практик

код ПМ	Учебная практика				Производственная практика						
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределительно/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределительно/концентрированно) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПМ 04.	<p>ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.</p>	<p>1. Изучить специализацию и направление хозяйства. Виды хранящейся продукции, дать характеристику</p> <p>2. Ознакомиться с типовыми проектами хранилищ и комплексов для хранения зерновой и плодовоощной продукции</p> <p>3. Изучить оборудование, имеющееся в хранилище</p> <p>4. Изучить способы размещения, загрузки и выгрузки продукции в хранилище</p> <p>5. Изучить сроки закладки и реализации продукции, нормы убыли</p> <p>6. Подготовить хранилище к новому урожаю</p> <p>7. Провести дезинфекцию хранилища</p> <p>8. По внешним показателям определить товарный вид плодовоощной продукции</p> <p>9. Изучить режимы</p>	<p>Кабинет технологии растениеводства</p>	2	освоена	<p>1. Изучить специализацию и направление хозяйства</p> <p>2. Ознакомиться с типами хранилищ, имеющихся в хозяйстве, и их планировкой.</p> <p>3. Ознакомиться со способами размещения, загрузки и выгрузки растениеводческой продукции в хранилище</p> <p>4. Провести санитарно-гигиеническую обработку хранилища</p> <p>5. Подготовить хранилища к приему картофеля</p> <p>6. Подготовить хранилища к приему корнеплодов и капусты</p> <p>7. Подготовить хранилища к приему зерна</p> <p>8. Провести работы на</p>	54	3	3	Концентрированно в СПК	освоена

<p>хранения плодовоовощной продукции  10. Изучить систему и устройство вентиляции в хранилище  11. Изучить особенности транспортировки и товарной обработки продукции  12. Провести учет потерь при хранении  13. Изучить особенности закладки на хранение семенного картофеля.  14. Изучить систему режимы хранения зерновых масс применяемых в условиях с.-х. предприятия.  15. Изучить принципы, режимы и способы хранения зерна  16. Изучить особенности сушки семенного и продовольственного зерна  17. Выполнить очистку зерна от примесей.  18. Выполнить сушку зерна. Изучить приемы и типы установок.  19. Провести учет работы зерносушилок.  Подсчитать убыль массы зерна при сушке.</p>	<p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>зерноочистительных машин</p> <p>9. Провести работы на зерносушилках</p>	<p>3</p> <p>3</p>	<p>Концентрированно в СПК</p>	<p>освоена</p>
---	--	--	--	-------------------	-------------------------------	----------------



<p>ПК 4.2 Осуществлять хранение продукции растениеводства.</p>	20. Изучить режим хранения зерновых масс без доступа воздуха, применяемых в хозяйстве.	Учебный участок ГБПОУ	2	освоена			
	21. Изучить систему хранения продовольственного и семенного картофеля.		2				
	22. Разобрать картофель по фракциям, подготовить к хранению	Учебный участок ГБПОУ	2	освоена	10. Провести контроль за стоянием продукции растениеводства при хранении	3	освоена
	23. Подготовить и заложить продовольственный картофель на хранение	2					
	24. Подготовить и заложить семенной картофель на хранение	2	освоена	11. Подготовить семена зерновых культур к реализации	3	Концентрированно в СПК	
	25. Подготовить и заложить на хранение семенной лук	2					
	26. Подготовить и заложить на хранение репчатый лук и чеснок	2	освоена	12. Подготовить продукцию овощеводства к продаже	30		
	27. Подготовить и заложить на хранение морковь и свеклу	2					
	28. Подготовить и заложить на хранение капусту	2	освоена	13. Подготовить продукцию плодов и ягод к продаже	3	Концентрированно в СПК	
	29. Подготовить и заложить на хранение яблоки и груши.	2					
	30. Подготовить и заложить на хранение виноград	2	освоена	14. Провести работы по отбору проб и оценки качества зерна, овощной и плодовой продукции	3		

31. Подготовить и заложить на хранение арбузы и дыни	2	освоена	Учебный участок ГБПОУ
32. Подготовить и заложить на хранение тыквы и кабачки	2		
33. Подготовить и заложить на хранение семенники моркови и свеклы	2		
34. Подготовить и заложить на хранение луковицы цветочных растений	2		Учебный участок ГБПОУ
35. Подготовить к хранению семена цветочных однолетних культур	2	освоена	
36. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества семенного и продовольственного картофеля их требованиям	2		
37. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества лука репчатого и чеснока их требованиям	2	освоена	Учебный участок ГБП Учебный участок ГБПОУ
38. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества столовых корнеплодов их требованиям	2		
39. Изучить действующие	2		

стандарты и определить соответствие качества капусты их требованиям	
40. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества яблок и груш их требованиям	
41. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества винограда их требованиям	
42. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества арбуза и дыней их требованиям	
43. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества тыквы их требованиям	
44. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества зерновых культур их требованиям	

Учебный  
участок  
ГБПОУ

2

освоена

2

2

2

2

	<p>45. Подготовить тару. Подготовить овощи и плоды к сортировке и калибровке</p> <p>46. Подготовить овощи и плоды для консервирования</p> <p>47. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства квашенных, соленых, моченых овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами.</p> <p>48. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства маринованных овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами.</p> <p>49. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства закусочных консервов. Работа с ГОСТами.</p> <p>50. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства овощных соков и напитков на их основе. Работа с ГОСТами.</p> <p>51. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства варенья и джемов. Работа с ГОСТами.</p> <p>52. Ознакомиться с</p>		2	освоена	<p>15. Подготовить тару для засолки овощей</p> <p>16. Подготовить овощи к засолке, ГОСТ</p> <p>17. Подготовить капусту к квашению ГОСТ</p> <p>18. Подготовить ягодную продукцию к заморозке ГОСТ</p> <p>19. Определить расход сырья и выход основной и побочной продукции переработки плодовоовощной продукции</p> <p>20. Определить естественную и фактическую убыль растениеводческой продукции</p> <p>21. Определить качество продукции растениеводства при хранении и транспортировке.</p> <p>22. Анализ условий хранения и транспортировки овощных культур</p> <p>23. Анализ условий хранения и транспортировки зерновых культур</p>	3	освоена
<p>ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая</p>	<p>96</p>	<p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p>	2	освоена	<p>60</p> <p>Концентрированно в СПК</p>	3	освоена

	<p>техникой проведения технологических операций сушки картофеля, плодов и овощей. Работа с ГОСТами.</p> <p>53. Определить расход сырья и выход основной и побочной продукции переработки плодоовощной продукции</p> <p>54. Определить естественную и фактическую убыль растениеводческой продукции</p> <p>55. Подготовить продукцию растениеводства к транспортировке</p> <p>56. Изучить способы заморозки плодово-ягодной продукции применяемые в с.-х. предприятии</p> <p>57. Подготовить продукцию овощеводства к заморозке</p> <p>58. Подготовить ягодные культуры к заморозке</p> <p>59. Анализ условий хранения и транспортировки овощных культур</p> <p>60. Анализ условий хранения и транспортировки плодовых культур</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p>	<p>3</p>	<p>освоена</p>
<p>ИТОГО:</p>	<p>360</p>		<p>ИТОГО:</p>	<p>144</p>		

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<sup>1</sup> ПРАКТИК**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

Учебно-производственная лаборатория:

ПМ 04. Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства

Оснащение:

1. Оборудование (хранилища, ангары, зерносушилки, веялки и т.д.).
2. Инструменты и приспособления: лопаты штыковые и совковые, метлы, веники, термометры, разделочные доски, бумага упаковочная, сита, тара для хранения урожая, тара для заморозки, тара для сушки, тара для засолки, ведра, аптечка, перчатки рабочие, спец.одежда, спец. обувь.
3. Средства обучения: интерактивная доска, таблицы, схемы, инструкционно-технологические карты, мультимедийные средства обучения, нормативные документы.

---

<sup>1</sup> Указывается в том случае, если производственная практика проводится в учебно-производственных мастерских УПО.