

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

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

СОГЛАСОВАНО:

директор ООО «Им. Антонова»

должность, место работы, инициалы работодателя

Канаев А.И.

подпись ФИО

« 24 » марта 2020г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГБПОУ

«Профессиональное училище с. Домашка»

И.М.Баландина

Приказ № 10 от « 24 » марта 2020г.

М.П.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**УП.04 Учебная практика**

**ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)**

профессионального цикла  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**35.01.09 «Мастер растениеводства»**

с. Домашка  
2020г.

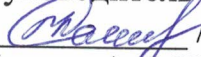
ОДОБРЕНА

методической комиссией

профессиональных дисциплин

Протокол № 8 от « 24 » марта 2020 г.

Руководитель МК

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

Протокол № от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель МК

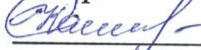
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

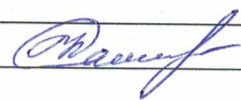
Руководитель МК

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

Автор

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

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020\_\_ 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 17 декабря 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

## 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

# І. 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:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределительно) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПМ 04.	ПК 4.1. ГОТОВИТЬ продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.	1. Изучить специализацию и направление хозяйства. Виды хранящейся продукции, дать характеристику	156	Опытный участок	2	освоена	1. Изучить специализацию и направление хозяйства	9	3	Концентрированно в СПК	освоена
		2. Изучить особенности транспортировки и товарной обработки продукции			2						
		3. Провести учет потерь при хранении			2		3. Подготовить продукцию				
		4. Изучить особенности закладки на хранение семенного картофеля.			2	освоена	4. Подготовить продукцию овощей к продаже			Концентрированно в СПК	Освоена
		5. Изучить систему режимы хранения зерновых масс		Опытный участок	2		5. Провести работы по отбору проб и оценки качества зерна	96	3		освоена
		6. Изучить принципы, режимы хранения зерновых масс в условиях с.-х. предприятия.			2		6. Изучить систему режимы хранения зерновых масс		3	Концентрированно в СПК	Освоена
		7. Изучить особенности сушки семенного и		Опытный участок	2	освоена	7. Изучить технологию		3		Освоена

<p>продовольственного зерна</p> <p>8. Выполнить очистку зерна от примесей.</p> <p>9. Выполнить сушку зерна. Изучить приемы и типы установок.</p> <p>10. Провести учет работы зерносушилок. Подсчитать убыль массы зерна при сушке.</p> <p>11. Изучить режим хранения зерновых масс без доступа воздуха, применяемых в хозяйстве.</p> <p>12. Изучить систему хранения продовольственного и семенного картофеля.</p> <p>13. Разобрать картофель по фракциям, подготовить к хранению</p> <p>14. Подготовить и заложить продовольственный картофель на хранение. Подготовить и заложить семенной картофель на хранение</p> <p>15. Подготовить и заложить на хранение семенной лук, репчатый лук и чеснок</p> <p>16. Подготовить и заложить на хранение морковь и свеклу.</p> <p>Подготовить и заложить на хранение капусту</p> <p>17. Подготовить и заложить на хранение яблоки и груши.</p>	<p>участок</p> <p><i>Опытный участок</i></p> <p><i>Опытный участок</i></p> <p><i>Опытный участок</i></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>2</p>	<p>сушки семенного и продовольственного зерна применяемых в условиях с.-х. предприятия</p> <p>8. Выполнить работы по очистку зерна от примесей.</p> <p>9. Выполнить работы по выявлению вредителей зерна</p> <p>10. Выполнить работы по сушке зерна. Изучить приемы и типы установок.</p> <p>11. Провести учетные работы по работе зерносушилок. Подсчитать убыль массы зерна при сушке.</p> <p>12. Изучить режим хранения зерновых масс без доступа воздуха, применяемых в хозяйстве.</p> <p>13. Изучить систему хранения продовольственного и семенного картофеля.</p> <p>14. Разобрать картофель по фракциям, подготовить к хранению</p> <p>15. Провести работы по отбору проб и оценки качества овощной продукции</p> <p>16. Провести работы по отбору проб и оценки качества плодовой продукции</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>Концентрированно в СПК</p> <p>Концентрированно в СПК</p> <p>Концентрированно в СПК</p> <p>Концентрированно в СПК</p>	<p>освоена</p> <p>Освоена</p> <p>Освоена</p> <p>освоена</p> <p>освоена</p> <p>Освоена</p> <p>Освоена</p> <p>Освоена</p> <p>Освоена</p> <p>Освоена</p>
--	--	---	--	---	---	---



Подготовить и заложить на хранение виноград

18. Подготовить и заложить на хранение арбузы и дыни. Подготовить и заложить на хранение тыквы и кабачки

19. Подготовить и заложить на хранение семенников моркови и свеклы

20. Подготовить и заложить на хранение луковицы цветочных растений. Подготовить к хранению семена цветочных однолетних культур

21. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества семенного и продовольственного картофеля их требованиям

22. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества лука репчатого и чеснока их требованиям. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества столовых корнеплодов их требованиям

23. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества

<i>Опытный участок</i>	2	освоена
<i>Опытный участок</i>	2	освоена
<i>Опытный участок</i>	2	освоена
<i>Опытный участок</i>	2	освоена



29. Изучить способы размещения, загрузки и выгрузки продукции в хранилище	Опытный участок	2	освоена	обработку хранилища	3	Концентрированно в СПК	освоена
30. Изучить сроки закладки и реализации продукции, нормы убыли				20. Подготовить хранилища к приему картофеля. Подготовить продукцию			
31. Подготовить хранилище к новому урожаю	Опытный участок	2	освоена	21. Подготовить хранилища к приему корнеплодов и капусты.	3	Концентрированно в СПК	освоена
32. Провести дезинфекцию хранилища				Подготовить продукцию			
33. По внешним показателям определить товарный вид плодовоовощной продукции	Опытный участок	2	освоена	22. Подготовить хранилища к приему яблок и груш.	3	Концентрированно в СПК	освоена
34. Изучить режимы хранения плодовоовощной продукции				Подготовить продукцию			
35. Изучить систему и устройство вентиляции в хранилище	Опытный участок	2	освоена	23. Подготовить хранилища к приему винограда. Подготовить продукцию	3	Концентрированно в СПК	освоена
36. Изучить систему хранения корнеплодов и овощей				24. Подготовить хранилища к приему зерна			
	Опытный участок	2	освоена	25. Провести работы на зерноочистительных машинах	3	Концентрированно в СПК	освоена
				26. Провести работы на зерносушилках			
	Опытный участок	2	освоена	27. Провести контроль за состоянием продукции растениеводства при хранении	3	Концентрированно в СПК	Освоена
				28. Провести анализ условий хранения продукции			
	Опытный участок	2	освоена	растениеводства в стационарных хранилищах	3	Концентрированно в СПК	освоена
				29. Определить			



<p>операций производства маринованных овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами.</p> <p>41. Подготовить продукцию овощеводства к заморозке. Подготовить ягодные культуры к заморозке</p> <p>42. Анализ условий хранения и транспортировки овощных и плодовых культур</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><i>Опытный участок</i></p>	<p>2</p> <p>освоена</p>	<p>технологических операций производства овощных соков и напитков на их основе. Работа с ГОСТами.</p> <p>38. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства варенья и джемов. Работа с ГОСТами.</p> <p>39. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций сушки картофеля, плодов и овощей. Работа с ГОСТами.</p> <p>40. Изучить способы заморозки плодовой ягоды продукции применяемые в с.-х. предприятии</p> <p>41. Подготовить продукцию овощеводства к заморозке Работа с ГОСТами.</p> <p>42. Подготовить ягодные культуры к заморозке Работа с ГОСТами.</p> <p>43. Подготовить зеленые культуры к сушке Работа с ГОСТами.</p> <p>44. Анализ условий хранения и транспортировки овощных культур</p> <p>45. Анализ условий</p>	<p>3</p>	<p>Концентрированно в СПК</p> <p>Освоена</p> <p>Освоена</p> <p>освоена</p> <p>освоена</p> <p>Освоена</p> <p>Освоена</p> <p>Освоена</p> <p>Освоена</p>	<p>Концентрированно в СПК</p> <p>Концентрированно в СПК</p> <p>Концентрированно в СПК</p>
---	-------------------------------	-------------------------	---	----------	---	---

				<p>хранения и транспортировки зерновых культур  46. Анализ правил техники безопасности, охраны труда и промышленной санитарии на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции.  47. Анализ организации бережного производства на предприятии  48. Анализ причин образования потерь в сельскохозяйственном производстве  <b>Дифференцированный зачет</b></p>	3	<p>Концентрированно в СПК</p>	Освоена
				3	<p>Концентрированно в СПК</p>	Освоена	
	ВСЕГО:	252			288		
					ВСЕГО:		

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

Реализация программы учебной практики ПМ 04. Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства

предполагает наличие специального оборудования

Учебно-производственная лаборатория: Технологии производства продукции растениеводства; опытный участок

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.