

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.

2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УП.04 Учебная практика (производственное обучение)


ПП.04 Производственная практика

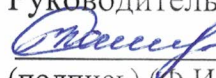
профессионального цикла
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

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 № 1 от «03» 06 2019.
 Руководитель МК
 / Капитунова И.Ю.
 (подпись) (Ф.И.О.)



Протокол № 8 от «24» 03 2020
 Руководитель МК
 / Капитунова И.Ю.
 (подпись) (Ф.И.О.)

Автор
 / Капитунова И.Ю. /
 (подпись) (Ф.И.О.)
 «29» августа 2018 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика
03.06.2019	актуализировано на 2019-2020 учебный год	
24.03.2020	актуализировано на 2020-2021 учебный год	



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

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

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 ПК	Учебная практика				Производственная практика						
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПМ 04.	Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.	<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 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 технологий растениеводства</p>	2	освоена	<p>1. 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, загрузкой и выгрузкой растениеводческой продукции в хранилище</p>	9	3	Концентрировано в СПК	освоена	
											<p>Кабинет технологий растениеводства</p>
		114	концентрировано		2	освоена					
			концентрировано		2	освоена					

<p>хранения плодовоовощной продукции</p> <p>10. Изучить систему и устройство вентиляции в хранилище</p> <p>11. Изучить особенности транспортировки и товарной обработки продукции</p> <p>12. Провести учет потерь при хранении</p> <p>13. Изучить особенности закладки на хранение семенного картофеля.</p> <p>14. Изучить систему режимы хранения зерновых масс применяемых в условиях с.-х. предприятия.</p> <p>15. Изучить принципы, режимы и способы хранения зерна</p> <p>16. Изучить особенности сушки семенного и продовольственного зерна</p> <p>17. Выполнить очистку зерна от примесей.</p> <p>18. Выполнить сушку зерна. Изучить приемы и типы установок.</p> <p>19. Провести учет работы зерносушилок. Подсчитать убыль массы зерна при сушке.</p>	<p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>2</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>2</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>2</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>2</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>2</p> <p>Учебный участок ГБПОУ</p> <p>2</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>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		2	освоена	10. Провести контроль за состоянием продукции растениеводства при хранении	3	освоена
	23. Подготовить и заложить продовольственный картофель на хранение	Учебный участок ГБПОУ	2		11. Подготовить семена зерновых культур к реализации	3	Концентрированно в СПК
	24. Подготовить и заложить семенной картофель на хранение		2	освоена	12. Подготовить продукцию овощеводства к продаже	3	
	25. Подготовить и заложить на хранение семенной лук		2		13. Подготовить продукцию плодов и ягод к продаже	3	
	26. Подготовить и заложить на хранение репчатый лук и чеснок		2		14. Провести работы по отбору проб и оценки качества зерна, овощной и плодовой продукции	3	Концентрированно в СПК
	27. Подготовить и заложить на хранение морковь и свеклу		2				
	28. Подготовить и заложить на хранение капусту		2	освоена			
	29. Подготовить и заложить на хранение яблоки и груши.		2				
	30. Подготовить и заложить на хранение виноград		2				
						30	

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 луковичы 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 ГБПОУ
38. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества столовых корнеплодов их требованиям	2		Учебный участок ГБПОУ
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

2

освоена

2

Учебный
участок
ГБПОУ

2

2

2

<p>техники проведения технологических операций сушки картофеля, плодов и овощей. Работа с ГОСТами.</p> <p>53. Определить расход сырья и выход основной и побочной продукции переработки плодовоовощной 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 растениеводства 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>		2	<p>Учебный участок ГБПОУ</p>	2	<p>Учебный участок ГБПОУ</p>	<p>3</p>	<p>освоена</p>
<p>ИТОГО:</p>		360		144	ИТОГО:		

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ¹ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

Учебно-производственная лаборатория: Технологии производства продукции растениеводства

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.

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