

**Министерство образования и науки Мурманской области**

**«Северный национальный колледж»**

**(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**



### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной и производственной практики профессионального модуля

#### **ПМ. 02 Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе**

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

#### **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

с. Ловозеро, Мурманской области  
2021

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ. 02**  
**Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе**  
разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего  
профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

**Организация-разработчик:**

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного  
профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский  
горнопромышленный колледж»)

**Составитель:**

Антонова А.И., преподаватель

**Ответственный:**

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2021 г. № 1

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	3-4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4-7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	8-9
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11-12

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Настоящая рабочая программа учебной и производственной практики является частью профессионального модуля ПМ. 02 «Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы в части освоения основного вида профессиональной деятельности в сельской усадьбе.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 717, зарегистрированного в Минюсте РФ от 20.08.2013 г. регистрационный № 29625;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, приказ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Положение о практической подготовке утвержденное приказом ГАПОУ МО «ОГПК» №811 от «11» ноября 2020 г.

По избранной профессии рабочей программой предусмотрена учебная и производственная практика.

Учебная и производственная практика организуется:

- для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности «Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» организуется учебная и производственная практика;

- для обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

- для освоения рабочей профессии.

Учебная и производственная практика проводится под руководством мастера производственного обучения.

Для обучения трудовым приемам мастером производственного обучения создается методическое сопровождение. На эту подготовку учебными планами отводится 72 часа, в период ее прохождения, обучающийся должен не только хорошо знать изучаемый материал, но и приобретать определенные практические навыки в решении технологических и организационных вопросов.

## **2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

Всего 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ.02 «Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» учебная практика 36 часов; производственная практика 36 часов.

### **2.2. Цели практики**

Закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения и приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах. Эта цель достигается самостоятельной работой обучающихся под руководством мастера производственного обучения учебной и производственной практики.

### **2.3. Задачи учебной практики.**

- Ознакомиться с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- Изучить особенности функционирования, строения, состояния, проведения конкретных технологических процессов;
- Освоить приемы, методы и способы выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров технологических процессов;
- Участвовать в конкретном производственном процессе или исследовании;
- Усвоить приемы, методы и способы обработки, представления и интерпретации результатов проведенных исследований.

### **2.4. Иметь представление:**

- о методах выполнения работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе.

### **2.5. 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.

### **2.6. 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;

#### **2.7. Иметь практический опыт:**

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

### **3. Практика направлена на приобретение следующих профессиональных умений и навыков:**

- научиться производить первичную обработку продукции растениеводства;
- уметь проводить осмотр земельных участков и предпосевную обработку почвы;
- уметь правильно производить отбор продукции растениеводства;
- знать методы хранения, переработку предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции.

#### **4. При прохождении практики студенты изучают следующие темы:**

1. Основные приемы оптимизации условий и жизни растения.
2. Биологические особенности сорных растений, затрудняющие борьбу с ними.
3. Составление систем обработки почвы под с/х культуры с учетом предшественников и засоренности почвы.
4. Избыточные дозы минеральных азотных удобрений и получение экологически чистой продукции.
5. Роль удобрений в повышении плодородия почвы, увеличение количества и улучшение качества урожая с/х культур.
6. Характеристика систем земледелия в основных зонах России.
7. Создание зон гарантированного производства продукции земледелия на основе мелиорации земель.
8. Методы борьбы с вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур, в том числе профилактические меры.
9. Строение плодовых и ягодных растений.
10. Возрастные периоды жизни плодовых растений.
11. Закономерность плодоношения.
12. Закладка и формирование полей питомника.
13. Основные типы садов.
14. Предварительное определение урожая.
15. Съемная зрелость плодов.
16. Организация уборки урожая.
17. Товарная обработка плодов.
18. Получение семенного материала и повышение его урожайных качеств.
19. Биохимические основы устойчивости плодов и овощей к инфекционным заболеваниям при хранении.
20. Микробиологические процессы, протекающие при хранении плодоовощной продукции и картофеля.
21. Особенности микроорганизмов, поражающих плоды и овощи при хранении.
22. Факторы, влияющие на иммунитет плодов, овощей, и их устойчивость к микробным поражениям при хранении.
23. Основы стандартизации и сертификации продукции растениеводства.
24. Состав и физические свойства масс плодовой и овощной продукции.

По итогам практики зачет получает обучающийся, прошедший практику, выполнивший индивидуальное задание должен подготовить дневник практики, отчет о практике, презентацию и сообщение на 10-15 минут.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ

##### 3.1. Рабочий тематический план и содержание учебной практики

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов учебной практики	Содержание учебной практики	Количество часов
1	2	3	4
	<b>ПМ. 02 Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>		<b>36</b>
	Раздел 1. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	Содержание	36
ПК 2.1.	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности.	Инструктаж, формирование бригад, ознакомление с планом и правилами прохождения практики	4
ПК 2.2.	Тема 1.2. Почвы и их плодородие	Почва и ее плодородие. Почвенный профиль. Типы почв. Механический состав почвы. Свойства почвы. Понятие об обработке почвы. Ее цели и задачи. Приемы основной обработки почвы. Растение как живой организм. Строение, размножение, рост и развитие растений. Требования к внешним факторам.	25
ПК 2.3.	Тема 1.3. Питание растений. Удобрения и их применение. Способы размножения и рассадный метод выращивания овощей.	Значение и классификация удобрений. Органические удобрения, их эффективность, дозы, сроки и способы внесения. Минеральные удобрения и бактериальные препараты, их виды и особенности применения. Система удобрений в севообороте. Значение овощных культур и их классификация. Способы размножения овощных культур	7



**3.2. Рабочий тематический план и содержание производственной практики**  
**ПМ. 02 ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**  
**В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ**

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики	Количество часов
1	2	3	4
	ПМ. 02 Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе		36
	Раздел 1. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	Содержание	36
ПК 2.4.	Тема 1.1. Технология хранения и переработки плодов, ягод и овощей	Виды и типы хранилищ. Требования, предъявляемые к хранилищам. Классификация основных типов хранилищ. Особенности хранения отдельных видов продукции растениеводства: хранение картофеля. Хранение овощной продукции и картофеля в стационарных хранилищах. Технология производства овощных консервов. Требования к готовой продукции.	10
ПК 2.5., ПК 2.6.	Тема 1.2. Требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки.  Тема 1.3. Основные агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами.	Показатели качества продукции растениеводства. Виды потерь продукции растениеводства и борьба с ними. Факторы, влияющие на сохранность продукции растениеводства. Повышение качества продукции растениеводства. Технология производства быстрозамороженных овощей и плодов. Требования к готовой продукции. Замораживание овощей, плодов, ягод. Требования к готовой продукции	26

#### 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

##### Основные источники:

##### I. Нормативная документация.

Стандарты СПО по профессии: **112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы**. Примерная учебно-программная документация, разработанная Институтом развития профессионального образования Министерства образования РФ и ГАУ ДПО МО «ИРО».

##### II. Учебно-методическая литература для преподавателей и мастеров производственного обучения.

1. Д.П. Белоусов, А.П. Голикова, «Приусадебное хозяйство». Изд. 3-е, перераб. и доп. – М.: Россельхозиздат, 1983.
2. Н.Н. Третьяков, Б.А. Ягодин, А.М. Туликов, «Агрономия»: Учебное пособие для учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
3. Под редакцией А.Ф. Румянцева, «Передовой опыт повышения эффективности и качества», учебное пособие для колхозников и рабочих совхозов. – М.: Издательство «Правда», 1977.
4. А.А. Сударкина, И.И. Евсеева, А.Н. Орлова, «Химия в сельском хозяйстве». – М.: «Просвещение», 1981.
5. С.И. Пугачев, «Справочная книга бригадира». – Л.: Лениздат, 1989.
6. В.Н. Михайлов, «Охрана труда в сельском хозяйстве». – М.: Агропромиздат, 1988.
7. Интернет-ресурсы.

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные)	Основные показатели	Формы и методы контроля
------------------------	---------------------	-------------------------

<b>профессиональные компетенции)</b>	<b>оценки результата</b>	<b>и оценки</b>
<p>ПК 2.1 Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.</p> <p>ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями</p>	<p>Определение качества посева и посадки овощей и цветочно-декоративных культур.</p> <p>Проверка качества выполнения работ по уходу за посевами и посадками овощей и цветочнодекоративных культур</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольная работа;</li> <li>- экспертная оценка – по посеву, посадке овощей и цветочно-декоративных культур. <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольная работа; - экспертная оценка – по уходу за посевами и посадками овощей и цветочно-декоративных культур.</li> </ul> </li></ul>
ПК 2.3 Проводить мероприятия по защите растений от вредителей, болезней, сорняков.	Проверка правильности способов защиты растений от вредителей, болезней и сорняков, согласно с соблюдением ТБ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольная работа;</li> <li>-экспертная оценка – по защите растений от вредителей, болезней и сорняков</li> </ul>
ПК 2.4. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.	Выполнение сбора урожая и качественная транспортировка к местам хранения	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию
ПК 2.5 Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации, хранению	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>-лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольная работа;</li> <li>-экспертная оценка – по сбору урожая и ее транспортировки к местам хранения.</li> </ul>
ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи.	Проводить заготовки продукции растениеводства к реализации или использованию	Проводить подготовку продукции растениеводства к консервированию, хранению
	Итоговый зачет	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

## Развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, выявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса и заинтересованности к будущей профессии	Наблюдение мониторинг, оценка содержания портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников, материалы портфолио
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за навыками работы в информационных сетях
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе, материалы портфолио. Контроль графика выполнения самостоятельной работы.
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований	- демонстрация соблюдения правил техники безопасности	Наблюдение за организацией собственной деятельности обучающегося в

охраны труда и экологической безопасности		соответствии с инструкциями по охране труда и экологической безопасности.
---	--	---