Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И.Ляшок
01 сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31.08.2023 г.
_____ / Ю. А. Дудин/

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР
_____ Добышева О.В.
«01» сентября 2023 г.

Программа профессионального модуля ПМ.03 Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства программы профессиональной подготовки - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: 17542 Рабочий плодоовощного хранилища для выпускников, имеющих базовое образование – специальное (коррекционное).

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии НПО 110401.01 «Мастер растениеводства (приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 896 (ред. от 13.07.2021) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 110401.01 Мастер растениеводства" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29505)), с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015 года № 06-830вн, приказа Минобрнауки РФ от 29.06.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413».

Разработчик: Бухарова И.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **5**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **9**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **9**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 3: Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 3	Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства
ПК 3.1.	Выполнять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства
ПК 3.2.	Выполнять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- готовить хранилища к хранению продукции растениеводства
уметь	- осуществлять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства; -осуществлять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства; - составлять план размещения продукции растениеводства к хранению
знать	-понятие хранилищ, его виды; - условия эксплуатации хранилищ; - технологические особенности подготовки хранилищ

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 305 часов, из них на освоение МДК - 129 часов, в т.ч. 54 часа практических занятий; на практики – 176 часов, в том числе учебную - 68 часов и производственную - 108 часов

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
ПК 3.1-3.2. ОК 1-6	МДК.03.01. Технология подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение	129	86	54	-	-	-	43
	УП.03. Учебная практика	68	-	-	-	68	-	-
	ПП.03. Производственная практика	108	-	-	-	-	108	-
	Всего:	***305***	86	54	-	68	108	43

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем в часах**
1	**2**	**3**
ПМ.03 Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства		*305*
МДК.03.01. Технология подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение		*129*
Тема 1.1. Понятие хранилищ, основные условия эксплуатации хранилищ	**Содержание**	***8***
	1.Понятие и виды хранилищ	
	2. Основные условия эксплуатации хранилищ.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	***4***
	1.Практическое занятие «Виды естественных хранилищ»	*2*
	2. Практическое занятие «Виды стационарных хранилищ»	*2*
Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища	**Содержание**	***20***
	1.Понятие временного хранилища: бурт, траншея.	
	2.Естественная и принудительная вентиляция бурт, траншеи.	
	3.Сроки эксплуатации бурта, траншеи.	
	4.Строительно-конструктивные особенности бурта, траншеи.	
	5.Вместительность, планировка бурта, траншеи.	
	6.Система регулирования условий хранения в бурте, траншее.	
	7.Способ размещения продукции в бурте, траншее.	

	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	***6***
	1. Практическое занятие «План размещения продукции растениеводства в хранилище»	2
	2. Практическое занятие «Подготовка бурт для размещения продукции растениеводства»	2
	3. Практическое занятие «Подготовка траншеи для размещения продукции растениеводства»	2
Тема 1.3. Стационарные хранилища	**Содержание**	**58**
	1.Понятие стационарного хранилища: типовые хранилища, холодильник, измененная газовая среда	
	2. Сроки эксплуатации стационарных хранилищ	
	3. Строительно-конструктивные особенности стационарных хранилищ.	
	4. Система регулирования условий хранения в стационарных хранилищах	
	5.Подготовка хранилищ к новому приему продукции	
	6.Размещение продукции в хранилище: наблюдение и учет.	
	7.. Противопожарные и санитарно-эпидемиологические требования к хранилищу.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	***44***
	1. Практическое занятие «Визуальный осмотр стационарных хранилищ»	2
	2. Практическое занятие «Противопожарные и санитарно-эпидемиологические требования к хранилищу»	2
	3. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: уборка камер от остатков продукции и мусора»	2
	4. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: уборка складов от остатков продукции и мусора»	2
	5. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: уборка прилегающих к хранилищам территорий от остатков продукции и мусора»	2
	6. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание»	2
	7. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проверка исправности вентиляционных шахт	2
	8. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонтные работы (кровля и перекрытие)	2
	9. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонтные работы (стены и перекрытия)»	2
	10 Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонтные работы (пол и перекрытия)»	2
	11.Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонтные работы»	2
	12.Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонтные работы»	2
	13. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонтные работы»	2
	14. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонтные работы»	2
	15. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонтные работы»	2
	16. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища (мойка)»	2
	17. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: подготовительные работы (побелка)»	2
	18. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: профилактические работы против грызунов»	2
	19. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: дезинфекция хранилища»	2
	20. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание и просушка	2

	хранилища»	
	21. Практическое занятие «Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: контрольный осмотр хранилища»	2
	22. Практическое занятие «План размещения продукции растениеводства в хранилище»	2
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной учебной работы при изучении		**43**
1.Тема 1.1. Понятие хранилищ, основные условия эксплуатации хранилищ: аудиторная – конспектирование основных положений, внеаудиторная – составить словарь терминов.		2
2. Тема 1.1. Понятие хранилищ, основные условия эксплуатации хранилищ: подготовка отчета по практической работе.		2
3. Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища: составить словарь терминов.		2
4. Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища: составить презентацию полевые хранилища.		2
5. Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища: составить презентацию – условия эксплуатации бурта.		2
6. Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища: составить презентацию– условия эксплуатации траншеи.		2
7. Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища: составить презентацию – технология подготовки хранилищ.		2
8. Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища: подготовка отчета по практической работе.		2
9. Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища: составить презентацию - профилактические работы против грызунов.		2
10. Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища: составить презентацию – дезинфекция хранилища.		2
11. Тема 1.2. Временные (полевые) хранилища: составить презентацию-проветривание и просушка хранилища		2
12. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить памятку - типовые хранилища		2
13. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить памятку – холодильник		2
14. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить памятку - прием продукции.		2
15. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить презентацию – прием продукции.		2
16. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить памятку - измененная газовая среда.		2
17. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить презентацию - типовые хранилища		2
18. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить презентацию - холодильник		2
19. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить презентацию - измененная газовая среда		2
20. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить памятку «Подготовка хранилищ к новому приему продукции - типовые хранилища»		2
21. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить памятку «Подготовка хранилищ к новому приему продукции - холодильник»		2
22. Тема 1.3. Стационарные хранилища: составить памятку «Прием продукции растениеводства»		1
Учебная практика **Виды работ**		***68***
1. Визуальный осмотр временных хранилищ		*6*
2. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: уборка камер от остатков продукции и мусора		*6*
3. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание		*6*
4. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища		6
5. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища		6
6. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища		6
7. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: профилактические работы против грызунов: холодильник		6
8. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: дезинфекция хранилища: холодильник		6
9. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание и просушка хранилища: холодильник		6
10. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание и просушка хранилища: холодильник		6
11. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: контрольный осмотр хранилища: холодильник		6
12. Составление плана размещения продукции растениеводства в хранилище: холодильник		2

Производственная практика *(если предусмотрено рассредоточенное прохождение практики)* **Виды работ**	***108***
1. Визуальный осмотр временных хранилищ	*6*
2. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: уборка камер от остатков продукции и мусора	*6*
3. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание	*6*
4. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища	6
5. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища	6
6. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища	6
7. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища	6
8. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища	6
9. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: профилактические работы против грызунов: типовое хранилище	6
10. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: дезинфекция хранилища: типовое хранилище	6
11. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание и просушка хранилища: типовое хранилище	6
12. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание и просушка хранилища: измененная газовая среда	6
13. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание и просушка хранилища: типовое хранилище	6
14. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание и просушка хранилища: измененная газовая среда	6
15. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: контрольный осмотр хранилища: типовое хранилище	6
16. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: контрольный осмотр хранилища: измененная газовая среда	6
17. Составление плана размещения продукции растениеводства в хранилище: типовое хранилище	6
18. Составление плана размещения продукции растениеводства в хранилище: измененная газовая среда	6
Курсовой проект (работа) *не предусмотрен учебным планом*	**-**
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе*) - не предусмотрено учебным планом*	**-**
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) – не предусмотрено учебным планом	**-**
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	**-**
Всего	***305***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Ботаники и агрономии, оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, студентов, комплект учебно-методической документации, техническими средствами: ноутбук.

Лаборатория Информатики и ЭВМ, оснащённая: автоматизированным рабочим местом преподавателя, автоматизированным рабочим местом обучающихся, локальной сетью, экраном, проектором, Microsoft Office.

Учебно-производственное хозяйство, имеет помещение постоянного хранилища.

Практика является обязательным разделом ППО - АОП: программы профессиональной подготовки «Рабочий плодоовощного хранилища». Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебные практики проводятся в учебных мастерских ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова» при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно после выполнения программ по междисциплинарным курсам.

Производственная практика проводится на предприятиях социальных партнёров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Колчина, Л. М. Современные технологии, машины и оборудование для возделывания овощных культур / Л. М. Колчина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, ФГБНУ "Росинформагротех", 2022. — 199 с.

2. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 446 с. — (Профессиональное образование).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Медведева З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2022. – 340 с. Режим доступа: http://etc.nsau.edu.ru/

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1.Выполнять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства	1.Осуществление подготовительных работ по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Тестирование, квалификационный экзамен
ПК 3.2.Выполнять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства	1.Осуществление ремонтных работ по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства; 2.Составление плана размещения продукции растениеводства	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Тестирование Квалификационный экзамен

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Наблюдение
ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы	Наблюдение Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Осуществление поиска необходимой информации, для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдение
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдение

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.