


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

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО  
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

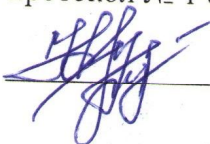
 С.И.Ляшок  
01 сентября 2022 г.



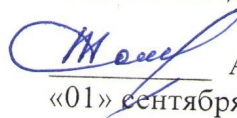
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
***ПП.02 Производственная практика***

2022 г.

Согласовано  
на заседании цикловой комиссии  
протокол № 1 от 31.08.2022 г.

 / Ю.А.Дудин/

Утверждаю  
заместитель директора по УПР

 А. В.Соколов  
«01» сентября 2022 г.

Согласовано  
Заместитель директора –  
заместитель главного государственного  
инспектора в области охраны окружающей среды  
ФГБУ «Национальный парк  
«Припечиминские боры»  
В. В. Аристов

31 августа 2022 г.



Программа производственной практики ПП.02 Производственная практика профессионального модуля ПМ.02 «Хранение продукции растениеводства» для слушателей 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 основе профстандарта 110401.01 «Мастер растениеводства (приказ Министерство образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 896), 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».

Автор: Бухарова Ирина Вадимовна, мастер п/о

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП.02 Производственная практика

### 1.1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВД 2: Хранение продукции растениеводства и соответствующие ему общие компетенции 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 2	Хранение продукции растениеводства
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства
ПК 2.2.	Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения.

#### 1.1.3. В результате прохождения программы производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	- выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; - анализа условий хранения продукции растениеводства; - определения качества продукции растениеводства при хранении.
уметь	- определять способы и методы хранения продукции растениеводства; - классификации типов хранилищ; - составлять план размещения продукции; - соблюдать сроки и режимы хранения.
знать	- технология хранения продукции растениеводства; - устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения продукции; - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано отдельно от других обучающихся.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся отдельно от других обучающихся.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием электронного обучения.

### 1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.02 Производственная практика – 216 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура производственной практики

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		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1-6 ПК 2.1 ПК 2.2	ПП.02.Производственная практика	216	-	-	-	-	144	-
	<i>Всего:</i>	216	-	-	-	-	144	-

### 2.2 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
<b>ПП.02. Производственная практика</b>		216
Тема 1.1. Технология хранения продукции плодородства и овощеводства	Содержание	216
	1. Подготовка хранилищ к приему нового урожая: бурты и траншеи	6
	2. Подготовка хранилищ к приему нового урожая: стационарных хранилищах	6
	3. Подготовка хранилищ к приему нового урожая: холодильных установок	6
	4. Подготовка хранилищ к приему нового урожая: холодильных установок	6
	5. Хранение картофеля	6
	6. Хранение картофеля	6
	7. Хранение столовых корнеплодов (морковь)	6
	8. Хранение столовых корнеплодов (свекла)	6
	9. Хранение капусты	6
	10. Хранение лука	6
	11. Хранение чеснока	6
	12. Хранение плодовых овощей	6
	13. Хранение листовых овощей	6
	14. Хранение плодов (яблок)	6
	15. Хранение плодов (груши)	6
	16. Хранение ягод	6
	17. Количественно-качественный учет продукции при хранении картофеля	6
	18. Количественно-качественный учет продукции при хранении картофеля	6
19. Количественно-качественный учет продукции при хранении картофеля	6	

	20. Количественно-качественный учет продукции при хранении капусты, лука и чеснока	6
	21. Количественно-качественный учет продукции при хранении плодов	6
	22. Количественно-качественный учет продукции при хранении плодов	6
	23. Количественно-качественный учет продукции при хранении ягод	6
	24. Списание потерь при хранении картофеля	6
	25. Списание потерь при хранении картофеля	6
	26. Списание потерь при хранении моркови	6
	27. Списание потерь при хранении свеклы	6
	28. Списание потерь при хранении капусты	6
	29. Списание потерь при хранении лука	6
	30. Списание потерь при хранении чеснока	6
	31. Списание потерь при хранении плодовых овощей	6
	32. Списание потерь при хранении листовых овощей	6
	33. Списание потерь при хранении яблок	6
	34. Списание потерь при хранении слив	6
	35. Списание потерь при хранении груш	6
	36. Списание потерь при хранении ягод	4
	37. Итоговое занятие. Дифференцированный зачет	2
<b>Всего</b>		<b>216</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

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.

Производственные 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. 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, 2019. — 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», 2018. — 340 с. Режим доступа: <http://etc.nsau.edu.ru/>

##### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства	1. Выбор технологии хранения в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья. 2. Определение способов и методов хранения продукции растениеводства. 3. Уметь классифицировать типы хранилищ; 4. Составление плана размещения продукции.	Дифференцированный зачет Отчет по практике
ПК 2.2. Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения	1. Анализ условий хранения продукции растениеводства 2. Определение качества продукции растениеводства при хранении 3. Соблюдение сроков и режимов хранения.	Дифференцированный зачет Отчет по практике

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии, проявление ней устойчивый интерес	Отчет по практике
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	Отчет по практике
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, оценку и коррекцию собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы	Отчет по практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Осуществление поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач	Отчет по практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности	Отчет по практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Работа в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Отчет по практике

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.