


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.

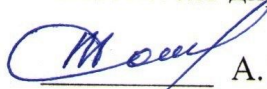


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
*УП.03 Учебная практика*

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.

Программа учебной практики УП.03 Учебная практика 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 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».

Автор: Бухарова И.В., мастер п/о

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03 Учебная практика

## 1.1. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики 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
ВПД 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 прохождения программы учебной практики 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

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 в учебной группе.

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

## 1.2. Количество часов, отводимое на прохождение учебной практики УП.03 Учебная практика – 68 часов

## 2. Структура и содержание учебной практики

### 2.1. Структура учебной 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 3.1-3.2	УП.03.Учебная практика	68	-	-	-	68	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>	-	-	-	<b>68</b>	-	-

### 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
УП.03. Учебная практика		68
Тема 1.1. Временные (полевые) хранилища	<b>Содержание</b> 1. Визуальный осмотр временных хранилищ	6
Тема 1.2. Стационарные хранилища	<b>Содержание</b> 1. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: уборка камер от остатков продукции и мусора	6
	2. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проверка исправности вентиляционных шах	6
	3. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища	6
	4. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: ремонт хранилища	6
	5. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: дезинфекция хранилища: измененная газовая среда	6
	6. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: дезинфекция хранилища: холодильник, : проветривание и просушка хранилища: типовое хранилище, измененная газовая среда	6
	7. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: дезинфекция хранилища: холодильник, : проветривание и просушка хранилища: типовое хранилище, измененная газовая среда	6
	8. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание и просушка хранилища: холодильник, проветривание и просушка хранилища: типовое хранилище, измененная газовая среда	6
	9. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: проветривание и просушка хранилища: холодильник, : контрольный осмотр хранилища: типовое хранилище, контрольный осмотр хранилища: измененная газовая среда	6
	10. Подготовка хранилища к новому приему продукции растениеводства: контрольный осмотр хранилища: холодильник, типовое хранилище, измененная газовая среда	6
	11. Итоговое занятие. Дифференцированный зачет	2
<b>Всего</b>		<b>68</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Учебно-производственное хозяйство, оснащенное помещением 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.

Учебная практика оснащена рабочим местом для реализации технологии подготовки хранилищ к закладке продукции растениеводства на хранение.

#### **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, 2019; Москва: ФГБНУ "Росинформагротех". — 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, 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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.	Дифференцированный зачет Отчет по практике
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.	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 к ней устойчивого интереса	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, оценка и коррекция 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, эффективное общение 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 обучающимися 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.