


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.05 Учебная 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.

Программа учебной практики УП.05 Учебная практика профессионального модуля ПМ.05 «Подготовка продукции растениеводства к реализации» 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 федерального государственного образовательного стандарта по профессии НПО 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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05 Учебная практика

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВД 5: Подготовка продукции растениеводства к реализации 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 5	Подготовка продукции растениеводства к реализации
ПК 5.1.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодоводства и овощеводства

1.1.3. В результате прохождения программы учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	- определять качества продукции плодоводства и овощеводства
уметь	- производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодоводства и овощеводства; - вести учет и отчетность продукции; - готовить продукцию к реализации.
знать	- методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодоводства и овощеводства; - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодоводства и овощеводства; - порядок реализации продукции плодоводства и овощеводства; - требования к оформлению документов.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение УП.05 Учебная практика – 306 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. – ОК 6.	УП.05.Учебная практика	306	-	-	-	306	-	-
	<i>Всего:</i>	<i>306</i>	-	-	-	<i>306</i>	-	-

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Подготовка продукции растениеводства к реализации		
УП.05. Учебная практика		306
Тема 1.1. Химический состав и пищевая ценность продукции плодово-овощеводства	Содержание	60
	3. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (картофеля)	6
	6. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (моркови)	6
	9. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (свеклы)	6
	12. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (лука)	6
	15. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (чеснока)	6
	18. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (капусты)	6
	21. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (помидор)	6
	24. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (перцев)	6
	27. Определение химического состава и пищевой ценности фруктов	6
30. Определение химического состава и пищевой ценности ягод	6	
Тема 1.2. Основы хранения и консервирования	Содержание	48
	3. Основы хранения продукции овощеводства картофеля, корнеплодов	6
	6. Основы хранения продукции овощеводства лука	6
	9. Основы хранения продукции овощеводства чеснока	6
	12. Основы хранения продукции овощеводства капусты	6
	15. Основы хранения продукции овощеводства помидор	6
18. Основы хранения продукции овощеводства перцев	6	

	21. Основы хранения продукции плодовогодства фруктов	6
	24. Основы хранения продукции - ягод	6
Тема 1.3. Классификация и формирование ассортимента продукции плодовогодства и овощеводства	Содержание	60
	3. Формирование ассортимента продукции овощеводства (картофель)	6
	6. Формирование ассортимента продукции овощеводства (морковь)	6
	9. Формирование ассортимента продукции овощеводства (свекла)	6
	12. Формирование ассортимента продукции овощеводств (лук)	6
	15. Формирование ассортимента продукции овощеводства(чеснок)	6
	18. Формирование ассортимента продукции овощеводства (капуста)	6
	21. Формирование ассортимента продукции овощеводства (помидор)	6
	24. Формирование ассортимента продукции овощеводства(перцев)	6
	27. Формирование ассортимента продукции плодовогодства	6
30. Формирование ассортимента продукции ягод	6	
Тема 1.4.Товарные потери	Содержание	60
	3. Расчет товарных потерь картофеля	6
	6. Расчет товарных потерь моркови	6
	9. Расчет товарных потерь свеклы	6
	12. Расчет товарных потерь лука	6
	15. Расчет товарных потерь чеснока	6
	18. Расчет товарных потерь капусты	6
	21. Расчет товарных потерь помидор	6
	24. Расчет товарных потерь перцев	6
	27. Расчет товарных потерь фруктов	6
30. Расчет товарные потерь ягод	6	
Тема 1.5.Подтверждение качества продукции растениеводства	Содержание	78
	3. Предпродажная обработка продукции растениеводства (картофель)	6
	6. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	6
	9. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	6
	12. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	6
	15. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	6
	18. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	6
	21. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	6
	24. Предпродажная обработка продукции растениеводства (чеснок)	6
	27. Предпродажная обработка продукции растениеводства (помидор)	6
	30. Предпродажная обработка продукции растениеводства (перцев)	6
	33. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	6
	36. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	6
38. Предпродажная обработка продукции растениеводства (ягод)	6	
Всего		306

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Мастерские Учебно-производственное хозяйство, оснащенной помещением постоянного хранилища.

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.

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 должен иметь 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1.Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодово-овощеводства	1.Определение качества продукции плодово-овощеводства 2. Анализ органолептических и физико-химических показателей продукции плодово-овощеводства. 3.Расчет расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодово-овощеводства. 4.Вести учет и отчетность продукции. 5. Готовить продукцию к реализации	Дифференцированный зачет Отчет по практике
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание сущности и социальную значимость 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 итоговый контроль, 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-коммуникационные 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.