



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 02 Производство, хранение и переработка продукции
растениеводства в сельской усадьбе**
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
в соответствии с ФГОС профессии (профессиям) СПО

Профессия: 35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы»

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Нормативный срок подготовки: 3 года 10 месяцев

Образовательная база приема: на базе основного общего образования

Организация-разработчик: ГПОАУАО «Амурский казачий колледж»

Разработчик: Самусенко Ольга Николаевна мастер производственного обучения

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы» и положения об учебной практике обучающихся.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
ПРИЛОЖЕНИЯ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы» в части освоения основных видов профессиональной деятельности Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбеи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), и профессиональной подготовке по специальности **35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы**. Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **уметь**:

ВПД	Требования к умениям
Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	• 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
--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ 02 - 612

УП 02.01 - 432 часов

УП 02.02 - 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

КОД	Наименование результатов освоения практики
ПК 2.1	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике
ПК 2.2	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями
ПК 2.3	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 2.4	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 2.6	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать 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, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, клиентами.
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
	ПМ 02 УП 02.01. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе		Обработка почвы, внесение удобрений	Тема 2.1. Планировка, разбивка участка.	86
			Посадка саженцев, уход за посадками	Тема 2.2. Выращивания плодово-ягодных культур	86
			Подготовка семян к посеву, выращивание рассады, посев овощных культур.	Тема 2.3. Выращивание овощных культур и картофеля	86
			Средства для борьбы с вредителями, болезнями, сорняками.	Тема 2.4. Методы борьбы с сорняками, болезнями, вредителями.	88
			Подбор, посадка цветочных растений	Тема 2.5. Уход за цветочными насаждениями	86
		432	МДК 02.01		
			Подготовка картофеля к хранению.	Тема 2.6. Способы хранения картофеля	20
			Подготовка овощей, ягод, плодов к хранению	Тема 2.7. Способы хранения свежих овощей, плодов, ягод.	20

			Подготовка продукции к переработке разными методами	Тема 2.8. Технологии переработки овощей, плодов, ягод.	20
			Пряности, приправы Приготовление сиропов, рассолов. Тепловая обработка консервов	Тема 2.9. Основы консервирования	20
			Приготовление варенье, повидло, джем, пюре, компотов и.т.д.	Тема 2.10. Технологии консервирования с сахаром	20
			Квашение, мочение, соление	Тема 2.11. Консервирование молочной кислотой	20
			Приготовление маринованных овощей	Тема 2.12. Технологии маринования	20
			Консервирование овощей, ягод, плодов	Тема 2.13. Технологии консервирования в натуральном виде	20
			Приготовление заправок, салатов, фаршированных овощей	Тема 2.14. Закусочные консервы	20
		180	МДК 02.02		
	ВСЕГО часов	612			612

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.			437	3
Виды работ.			86	
Тема 2.1. Планировка, разбивка участка	Содержание			
	1	Инструктаж по ТБ и охране труда		
	2	Планировка, разбивка участка		
	3	Обработка почвы, внесение удобрений		
Тема 2.2. Выращивания плодово-ягодных культур	Содержание		86	3
	1	Посадка саженцев		
	2	Уход за саженцами		
	3	Обрезка плодоносящих деревьев		
	4	Прививка плодоносящих деревьев		
	5	Выращивание плодово-ягодных культур (малина, смородина, земляника.....)		
	6	Методы борьбы с болезнями и вредителями, соблюдение правил безопасности		
Тема 2.3. Выращивание овощных культур и картофеля	Содержание		86	3
	1	Инструктаж по ТБ (работа с инвентарем, приспособлениями)		
	2	Обработка почвы для овощных культур (зачистка, копка, боронование)		

	3	Обработка почвы для овощных культур (зачистка, копка, боронование)		
	4	Внесение органических удобрений, компостов		
	5	Закладка почвы для парников		
	6	Закладка почвы для теплиц		
	7	Закладка почвы для рассадников		
	8	Выращивание рассады капусты: подготовка посевных ящиков с почвой,		
	9	посев семян и уход за рассадой		
	19	Выращивание рассады томата: подготовка посевных ящиков с почвой		
	10	посев семян и уход за рассадой		
	11	Выращивание рассады перца: подготовка посевных ящиков с почвой		
	12	посев семян и уход за рассадой		
	13	Выращивание огурцов в защищенном грунте: подготовка утепленного грунта, уход за огурцами при выращивании их в утепленном грунте		
	14	Посев моркови, свеклы, редиса		
	15	Посадка лука, чеснока		
	16	Выращивание капусты в открытом грунте: подготовительные работы, (копка лунок, полив) высадка рассады и уход за ней в открытом грунте		
	17	Выращивание томатов в открытом грунте: подготовительные работы, (копка лунок, полив) высадка рассады и уход за ней в открытом грунте		
	18	Выращивание гороха, бобов, фасоли		

	19	Выращивание картофеля: подготовка клубней (проращивание)		
	20	Выращивание рассады картофеля		
	21	Выбор участка, подготовка почвы и удобрений		
	22	Сроки, способы и глубина посадки		
Тема 2.4. Методы борьбы с сорняками, болезнями, вредителями	Содержание		88	3
	1	Применение средств, для борьбы с вредителями, болезнями		
	2	Применение средств, для борьбы с сорняками		
Тема 2.5. Уход за цветочными насаждениями	содержание		86	3
	1	Весенние работы на участке. Обработка почвы для цветочных культур (зачистка, копка, боронование)		
	2	Внесение органических удобрений, компостов. Размножение цветочных и декоративных культур. Семенное размножение.		
	3	Посев и посадка однолетних цветочных растений, уход за растениями. Ассортимент декоративных цветочных растений		
	4	Создание цветника, использование различные формы цветочных насаждений: клумбы, рабатки, бордюры, и одиночные посадки.		
	5	Уход за цветочными культурами. Способы создания зелёных насаждений. Подготовка участка к озеленению.		
	6	Применение ландшафтного дизайна на участке.		
	7	Посев и посадка многолетних цветочных растений, уход за растениями. Ассортимент декоративных цветочных растений		

Тема 2.6. Способы хранения картофеля	содержание		20	3
	1	Инструктаж по ТБ (работа с инвентарем, приспособлениями)		
	2	Уборка урожая картофеля (копка, сушка)		
	3	Подготовка хранилищ, погребов.		
	4	Сортировать, проветривать и укладывать картофель для хранения на зиму.		
Тема 2.7. Способы хранения свежих овощей, плодов, ягод.	содержание		20	3
	1	Уборка урожая моркови, свеклы, капусты (копка, сушка)		
	2	Сортировать, проветривать и укладывать овощи для хранения на зиму		
	3	Сбор урожая плодов ягод		
	4	Сортировка, переборка, проветривание плодов, ягод и укладка для хранения		
	5	Осенний уход за деревьями, земельным участком.		
Тема 2.8. Технологии переработки овощей, плодов, ягод.	содержание		20	3
	1	Инструктаж по ТБ (работа с инвентарем, приспособлениями)		
	2	Подготовка продуктов, соблюдение правил использования тары, инвентаря.		
	3	Замораживание овощей, плодов, ягод		
	4	Сушка овощей, плодов, ягод		
Тема 2.9. Основы консервирования	содержание		20	3
	1	Подготовка тары, инвентаря, оборудования, приправ, пряностей для консервирования		

	2	Приготовление сиропов, рассолов		
Тема 2.10. Технологии консервирования с сахаром	содержание		20	3
	1	Инструктаж по ТБ (работа с инвентарем, приспособлениями, тепловым оборудованием) соблюдение санитарно-гигиенических требований		
	2	Подготовка тары, овощей, плодов и ягод к варке варенья		
	3	Приготовление варенья		
	4	Подготовка тары, плодов и ягод к варке повидла		
	5	Приготовление повидла		
	6	Подготовка тары, плодов и ягод к варке джема		
	7	Приготовление джема		
	8	Подготовка тары, плодов и ягод к варке пюре		
	9	Приготовление пюре		
	10	Подготовка тары, плодов и ягод к варке желе		
	11	Приготовление желе		
	12	Подготовка тары, плодов и ягод к варке конфитюра		
	13	Приготовление конфитюра		
	14	Подготовка тары, плодов и ягод к варке мармелада		
	15	Приготовление мармелада		
	16	Подготовка тары, плодов и ягод к варке компотов		

	17	Приготовление компотов		
	18	Приготовление цукатов, пастилы		
Тема 2.11. Консервирование молочной кислотой	содержание		20	3
	1	Подготовка овощей, плодов, ягод, тары, оборудования, приспособлений		
	2	Квашение овощей,		
	3	Соление овощей,		
	4	Мочение овощей, плодов, ягод		
Тема 2.12. Технологии маринования	содержание		20	3
	1	Подготовка овощей, плодов, ягод, тары, оборудования, приспособлений		
	2	Маринование овощей		
	3	Маринование овощей		
	4	Маринование плодов		
Тема 2.13. Технологии консервирования в натуральном виде	содержание		20	3
	1	Подготовка овощей, плодов, ягод, тары, оборудования, приспособлений		
	2	Консервирование овощей в натуральном виде		
	3	Консервирование плодов в натуральном виде		
	4	Консервирование ягод в натуральном виде		

Тема 2.14. Закусочные консервы	содержание		20	3
	1	Подготовка овощей, плодов, ягод, тары, оборудования, приспособлений		
	2	Приготовление овощных салатов		
	3	Приготовление фаршированных закусок		
	4	Итоговая Контрольная работа		
		зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты: агрономии;

экологических основ природопользования;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории: технология производства продукции растениеводства;

механизации сельскохозяйственных работ.

Полигоны: учебно-производственное поле

Залы: библиотека, читальный зал

Оснащение рабочего места преподавателя:

- классная доска;
- рабочий стол преподавателя;
- стулья;
- аптечка.

Дидактические средства обучения:

- инструкционные карты; таблицы;
- технологическая документация;
- учебная и справочная литература, каталоги.

Средства информации:

- правила безопасности труда в лаборатории;
- правила противопожарной безопасности;
- правила поведения учащихся в лаборатории; учебно-производственное поле
- правила оказания доврачебной помощи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

1. А.Е. Попов «справочник плодОВОДА» М. Издательство центр «академия» 2006 год.

2. Р.П. Кудрявец «Основы агротехники плодовых культур» М. просвещение 2001 год.

3. Н.А. Комшилов «Практические советы по садоводству» М. Колос 2008 год.

4. А.М. Симонов «Овощеводство и пловодство» Агропромиздат «Смоленск» 2010 год

5. В.П. Матвеев «Овощеводство» М. Агропромиздат 2009 год

6. О. Ганечкина, А. Ганечкин «Цветы в вашем доме» М. Эксмо 2008 год

7. И.В. Миловидова «Цветы вокруг нас» Саратов Привожское книжное изд-во.

8. А.С. Лихонин «Комнатное цветоводство» Нижний Новгород изд-во «Времена» 2009 год.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Моя усадьба» 2010-2012 год М. №1-12.

2. Журнал «Советы огородникам» 2010 -2012 год М. №1-12.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с перечнем профессии среднего профессионального образования, государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика проводится колледжем при освоении обучающимися профессиональными компетенциями в рамках профессионального модуля. Изучению модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: Технология производства семян сельскохозяйственных культур, технология производства посадочного материала сельскохозяйственных культур.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла и междисциплинарного курса, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2- разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

