

**ГКОУ «Плоскошская специальная школа – интернат»**

Рассмотрено  
на заседании ШМО учителей  
Протокол № 1  
от «27» августа 2024г.

Согласовано  
на заседании Методического  
совета  
Протокол №. 1  
от «28» августа 2024г.

Утверждаю  
Директор ГКОУ «Плоскош-  
ская специальная школа-  
интернат»  
/ \_\_\_\_\_ / Балакирев.В.В./  
Приказ № 75  
от 28 августа 2024г.

**Рабочая программа  
производственной практики адаптированной  
образовательной программы профессиональ-  
ного обучения по профессии рабочих  
15415«Овощевод»**

Составитель:

Трошенкова Е.А.

п. Плоскошь, 2024 год

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", Балакирев Владислав Владимирович

13.09.24 11:53  
(MSK)

Простая подпись

Рабочая программа предмета разработана на основе нормативных документов:  
-ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;  
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г.  
№ 525н "Об утверждении профессионального стандарта «Овощевод»;  
-Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);  
-Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;  
-Приказ Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;  
-Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы:**

Программа производственной практики является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии рабочих 15415 «Овощевод» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» и «Выращивание и уход за овощными культурами».

**1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:** Предмет входит в практическое обучение.

**1.3. Цели и задачи производственной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения трудовых действий обучающимися по изучаемой профессии, развитие обобщенных трудовых функций и трудовых функций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится с целью закрепления, расширения, углубления и систематизации знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, и приобретения первоначального практического опыта по профессии 15415 «Овощевод».

### **1. 4. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках программы профессиональной подготовки по профессии рабочих, обучающийся должен **приобрести трудовые действия:**

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Выполнение подготовительных и вспомогательных работ по выращиванию овощных культур	<p>Проверка наличия и исправности вспомогательного инвентаря</p> <p>Смешивание почвенных смесей и субстратов для выращивания овощных культур</p> <p>Пропитка субстратов питательным раствором</p> <p>Копка почвы, рыхление, нарезка рядов, прикатывание почвы</p> <p>Измельчение семенных клубочков (у свеклы)</p> <p>Сортировка и дражирование семян</p> <p>Посев семян, прореживание всходов, высадка рассады</p> <p>Укрытие культивационных емкостей, гряд, мульчирование</p> <p>Пикировка рассады</p> <p>Окучивание и полив насаждений</p> <p>Видовая прополка овощных культур</p> <p>Подвязка растений</p> <p>Затаривание и транспортировка ящиков с рассадой</p> <p>Подготовка стеллажей, матов для посадки овощных растений</p> <p>Сбор овощей</p> <p>Переборка, сортировка, очистка, мытье овощей</p> <p>Затаривание и упаковка овощей на хранение</p>
2.	Проведение послеуборочных работ в сооружениях защищенного грунта	<p>Уборка помещения от растительных остатков овощных культур</p> <p>Удаление почвенных смесей, субстратов с остатками корней растений</p> <p>Очистка инвентаря</p>
3.	Подготовка почвы, семенного и посадочного материала для выращивания овощных культур	<p>Отбор проб почвы, почвенных смесей и субстратов для определения химического, механического, микробиологического состава в испытательной лаборатории</p> <p>Внесение добавок, песка, опилок, торфа, компоста для улучшения свойств почвы</p> <p>Внесение удобрений</p>
		<p>Отбор проб семян для анализа в аккредитованной лаборатории</p> <p>Выбраковка посадочного материала</p> <p>Обмолот, очистка, подготовка к хранению семян овощных культур</p> <p>Обеззараживание семенного и посадочного материала</p>

4	Выращивание рассады и выполнение технологических операций по уходу за овощными культурами	Составление графика посева и посадки овощных культур, высадки рассады Закаливание рассады Выгонка луковичных овощных культур Подкормка овощных культур удобрениями и регуляторами роста растений Досвечивание растений в защищенном грунте Подкормка тепличных культур диоксидом углерода Контроль температуры и влажности воздуха и субстратов Формирование растений (удаление пасынков, прищипывание) Составление графика уборки овощей Отбор, выкопка и хранение посадочного материала
---	---	--

### 1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 272 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

- ПК 5.1. Подготавливать к работе сооружения защищенного грунта.
- ПК 5.2. Готовить почвенные смеси, субстраты.
- ПК 5.3. Проводить в культивационных сооружениях профилактические и истребительные мероприятия по защите растений от болезней и вредителей.
- ПК 5.4. Проводить подготовку и посев семян для выращивания рассады.
- ПК 5.5. Выполнять технологические операции по уходу за рассадой овощных культур.
- ПК 5.6. Высаживать рассаду овощных культур.
- ПК 5.7. Выполнять технологические операции по уходу за овощными культурами.
- ПК 5.8. Проводить сбор и товарную обработку урожая овощных культур.

## 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1 год обучения

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1	Вводное занятие. ТБ. Выращивание огурцов в открытом грунте	4
2	Выращивание огурцов в теплице	4
3	Уборка картофеля	4
4	Хранение урожая картофеля.	4
5	Уборка урожая свеклы.	4
6	Хранение урожая свеклы.	4
7	Уборка урожая моркови.	4
8	Хранение урожая моркови.	4

9	Технология выращивания томата.	4
10	Дозаривание плодов томата. Способы формирования растений.	4
11	Уборка и хранение урожая капусты поздней.	4
12	Работа в теплице. Осенние работы	4
13	Осенние работы на пришкольном участке.	4
14	Осенние работы на пришкольном участке.	4
15	Выращивание баклажана, перца в разных зонах.	4
16	Выращивание кабачков и патиссонов, их сорта	4
17	Подготовка овощехранилищ и других видах работ, связанных с хранением	4
18	Способы переработки овощей.	4
19	Подготовка овощей к переработке.	4
20	Подготовка тары к переработке овощей.	4
21	Квашение капусты.	4
22	Соление огурцов.	4
23	Соление томатов	4
24	Санитарные требования при переработке овощей.	4
25	Способы посева и посадки. Площади питания растений.	4
26	Нормы высева семян, глубина их заделки.	4
27	Рассадный метод выращивания овощных культур	4
28	Выращивание рассады в сооружениях защищенного грунта. Закалка рассады.	4
29	Способы размножения овощных растений (деление луковиц, клубней, корневищ. Размножение глазками и ростками).	4
30	Сорта и гибриды огурца и томата для различных сроков выращивания в зимних и весенних теплицах.	4
31	Особенности сортовой агротехники пчелоопыляемых и партенокарпических сортов и гибридов огурца.	4
32	Расчет нормы высева семян. Глубина заделки семян.	4
33	Отбор семенных растений, браковки больных растений, сортовая прочистка. Апробация. Признаки зрелости, сбор семян и плодов.	4
34	Дозревание плодов. Дозревание, сушка и очистка семян.	4
35	Проверка семян на всхожесть	4
36	Задачи хранения и переработки сельхозпродукции.	4
37	Процессы, происходящие при хранении овощей	4
38	Естественная убыль. Действия низких и высоких температур.	4
39	Оборудование и технология консервирования.	4
40	Упаковка и хранение.	4

41	Определение качества овощей	4
42	Сортировка семян.	4
43	Посев овощей на рассаду	4
44	Посев овощей на рассаду	4
45	Отработка основных приемов и соблюдение правил привнесения удобрений вручную и механическим способом.	4
46	Выращивание теплолюбивых овощных культур в условиях защищенного грунта.	4
47	Весенние работы в теплице. Подготовка почвы.	4
48	Весенние работы в теплице. Подготовка почвы.	4
49	Весенние работы в теплице. Посев зелени.	4
50	Работа на пришкольном участке. Подготовка почвы.	4
51	Работа на пришкольном участке. Подготовка почвы.	4
52	Работа в теплице. Посев капусты на рассаду	4
53	Работа в теплице. Посев капусты на рассаду	4
54	Работа на пришкольном участке. Подготовка почвы к посеву семян моркови.	4
55	Работа на пришкольном участке. Подготовка грядок	4
56	Работа в теплице. Рассада помидоров.	4
57	Работа в теплице. Прополка	4
58	Работа в теплице. Уход за рассадой.	4
59	Работа на пришкольном участке. Посев моркови	4
60	Работа на пришкольном участке. Посев свеклы столовой.	4
61	Работа на пришкольном участке. Посадка картофеля	4
62	Работа на пришкольном участке. Прополка.	4
63	Работа в теплице. Уход за рассадой.	4
64	Работа в теплице. Уход за рассадой.	4
65	Работа на пришкольном участке. Уход за овощными культурами	4
67	Подготовка к дифференцированному зачету	4
68	Подготовка к дифференцированному зачету	4
<b>Итого</b>		<b>272 часа</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

##### **Материально-техническое обеспечение**

В Учреждении имеется земельный участок, неотапливаемая теплица.

##### **Инвентарь:**

Грабли садовые

Грабли

Лопата штыковая

Лопата совковая

Садовые ножницы  
 Секаторы  
 Садовая тележка  
 Рыхлитель  
 Тяпки  
 Шланги поливочные  
 Ведро  
 Лейки  
 Посадочные ящики  
 Горшки  
 Вазоны

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителями производственной практики и преподавателями профессионального цикла в процессе учебных занятий производственной практики, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных заданий.

В результате освоения практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

**Итогом прохождения практики и освоения предусмотренного практического опыта** является качественная оценка в баллах по 5- балльной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

### Критерии оценки:

<b>Отлично</b>	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПО, У продемонстрированы на высоком уровне.
<b>Хорошо</b>	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме в соответствии с полученным заданием, все умения освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики в достаточно высоком объеме; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПО, У продемонстрированы на хорошем уровне.

<b>Удовлетворительно</b>	Обучающимся не все виды работ выполнены в полном объеме с низким качеством, все умения освоены не полностью, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики не полностью; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчет выполнен в соответствии с требованиями; необходимые ПО, У продемонстрированы.
--------------------------	--