ГКОУ «Плоскошская специальная школа – интернат»

Рассмотрено на заседании ШМО учителей Протокол № 1 от «27» августа 2025г.

Согласовано на заседании Методического совета Протокол №. 1 от «28» августа 2025г.

Утверждаю Директор ГКОУ «Плоскошская специальная школаинтернат» /_____/Балакирев.В.В./ Приказ № 84 от 29 августа 2025г.

Рабочая программа производственной практики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии рабочих 15415«Овощевод»

Составитель:

Трошенкова Е.А.

п. Плоскошь, 2025 год

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 вМинюсте России 08.08.2013 N 29322);
- -Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Обутверждении 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 функцийи ограничений их жизнедеятельности»;
- -Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 Об утверждении санитарных правилСП 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 исовершенствование приобретенных в процессе обучения трудовых действий обучающимися по изучаемой профессии, развитиеобобщенных 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	Проверка наличия и исправности вспомогательного инвентаря Смешивание почвенных смесей и субстратов для выращивания овощных культур Пропитка субстратов питательным раствором Копка почвы, рыхление, нарезка рядов, прикатывание почвы Измельчение семенных клубочков (у свеклы) Сортировка и дражирование семян Посев семян, прореживание всходов, высадка рассады Укрытие культивационных емкостей, гряд, мульчирование Пикировка рассады Окучивание и полив насаждений Видовая прополка овощных культурПодвязка растений Затаривание и транспортировка ящиков с рассадой Подготовка стеллажей, матов для посадки овощных растений Сбор овощей Переборка, сортировка, очистка, мытьеовощей Затаривание и упаковка овощей на хранение
2.	Проведение послеуборочных работ в сооружениях защищенного грунта	Уборка помещения от растительных остатков овощных культур Удаление почвенных смесей, субстратов с остатками корней растений Очистка инвентаря
3.	Подготовка почвы, семенного и посадочногоматериала для выращивания овощных культур	Отбор проб почвы, почвенных смесей и субстратов для определения химического, механического, микробиологического составав испытательной лаборатории Внесение добавок, песка, опилок, торфа, компоста для улучшения свойств почвы Внесение удобрений
		Отбор проб семян для анализа в аккредитованной лаборатории Выбраковка посадочного материала Обмолот, очистка, подготовка к хранению семян овощных культур Обеззараживание семенного и посадочногоматериала

		Составление графика посева и посадки овощных
		культур, высадки рассады Закаливание рассады
		Выгонка луковичных овощных культур Подкормка
		овощных культур удобрениями ирегуляторами роста
		растений
	Выращивание рассады и вы-	Досвечивание растений в защищенном грунте Под-
	полнение технологических опе-	кормка тепличных культур диоксидом углерода
4	раций по уходу за овощными	Контроль температуры и влажности воздуха и суб-
	культурами	стратов
		Формирование растений (удаление пасынков, при-
		щипывание)
		Составление графика уборки овощей Отбор, вы-
		копка и хранение посадочногоматериала
	1	

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 272 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики ляютсясформированные 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 овощнымикультурами.
 - 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

Директор

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

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Материально-техническое обеспечение

В Учреждении имеется земельный участок, неотапливаемая теплица.

Инвентарь:

Грабли садовые

Грабли

Лопата штыковая

Лопата совковая

Сертификат 34D4A053113A67B25EC1F9846A47B8DC

Садовые ножницы
Секаторы
Садовая тележка
Рыхлитель
Тяпки
Шланги поливочные
Ведра
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:

Отлично	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме
	с высоким качеством в соответствии с полученным заданием,
	все умения освоены качественно, продемонстрированный прак-
	тический опыт характеризует освоение содержания учебной
	практики полностью; дневник отражает текущую работу и ха-
	рактеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по
	практике выполнен в соответствии с индивидуальным задани-
	ем без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформ-
	ление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необ-
	ходимые ПО, У продемонстрированы на высокомуровне.
Хорошо	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с
	всоответствии с полученным заданием, всеумения освоены, про-
	демонстрированный практический опыт характеризует освоение
	содержания учебной практики в достаточно высоком объеме;
	дневник отражает текущую работу; отчет попрактике выполнен
	в соответствии с индивидуальным заданием снебольшими заме-
	чаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление
	отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые
	ПО, У продемонстрированы на хорошем уровне.
	, i, iii
l .	

Удовлетворительно

Обучающимся не все виды работ выполнены в полном объеме с низкимкачеством, все умения освоены не полностью, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики не полностью; дневник отражает текущую работу; отчет попрактике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчетвыполнен в соответствии с требованиями; необходимые ПО, У продемонстрированы.