ГКОУ «Плоскошская специальная школа – интернат»

Рассмотрено на заседании ШМО учителей Протокол № 1 от «27» августа 2026г.	Согласовано на заседании Методического совета Протокол №. 1 от «28» августа 2026г.	Утверждаю Директор ГКОУ «Плоскошская специальная школа-интернат» /_____/Балакирев.В.В./ Приказ № 81/1 от 28 августа 2026г.

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

Составитель:

Трошенкова Е.А.

п. Плоскошь, 2026 год

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", Балакирев Владислав Владимирович, Директор
04.09.26 10:18 (MSK)
Сертификат 4718817AE3A231FB962D660600435AF5

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»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
Программа адаптирована для обучающихся с нарушением интеллекта.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", Балакирев Владислав Владимирович, Директор
04.09.26 10:18 (MSK)
Сертификат 4718817AE3A231FB962D660600435AF5

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 посадочного материала 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 посадочного материала

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", Балакирев Владислав Владимирович, Директор
04.09.26 10:18 (MSK)
Сертификат 4718817AE3A231FB962D660600435AF5

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 посадочногоматериала

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", Балакирев Владислав Владимирович, Директор
04.09.26 10:18 (MSK)
Сертификат 4718817AE3A231FB962D660600435AF5

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", Балакирев Владислав Владимирович, Директор
04.09.26 10:18 (MSK)
Сертификат 4718817AE3A231FB962D660600435AF5

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 при внесении 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
Итого		**272 часа**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Материально-техническое обеспечение
В Учреждении имеется земельный участок, неотапливаемая теплица.
Инвентарь:
Грабли садовые
Грабли
Лопата штыковая
Лопата совковая

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", Балакирев Владислав Владимирович, Директор
04.09.26 10:18 (MSK)
Сертификат 4718817AE3A231FB962D660600435AF5

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 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 высокомуровне.
Хорошо	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с в соответствии с полученным заданием, всеумения освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики в достаточно высоком объеме; дневник отражает текущую работу; отчет попрактике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием снебольшими замечаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПО, У продемонстрированы на хорошем уровне.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", Балакирев Владислав Владимирович, Директор
04.09.26 10:18 (MSK)
Сертификат 4718817AE3A231FB962D660600435AF5

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 по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчетвыполнен в соответствии с требованиями; необходимые ПО, У продемонстрированы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", Балакирев Владислав Владимирович, Директор
04.09.26 10:18 (MSK)
Сертификат 4718817AE3A231FB962D660600435AF5