

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
«Плоскошская специальная
школа-интернат»
/_____/Балакирев.В.В./
Приказ № 75
от «28» августа 2024г.

**Рабочая программа
Предмета «Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции»
адаптированной образовательной программы
профессионального обучения по профессии
рабочих 15415 «Овощевод»**

Составитель:

Белова Н.Г.

п. Плоскошь, 2024 год

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

13.09.24 11:54
(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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии рабочих 15415 «Овощевод».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:
Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Цель предмета: познакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству овощей, предназначенных для реализации; научить проведению уборки овощей в сооружениях защищенного грунта и в открытом грунте.

Задачи предмета:

1. Изучить правила переборки, сортировки, очистки, мытья овощей и их хранения;
2. Социальная адаптация обучающихся к будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- признаки хозяйственной спелости овощных культур;
- правила охраны труда при проведении сельскохозяйственных работ;
- признаки созревания семян овощных культур;
- требования, предъявляемые к качеству овощей, предназначенных для реализации;
- размеры фракционных партий овощей при закладке на хранение.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- сборка овощей;
- переборка, сортировка, очистка, мытье овощей;
- затаривание и упаковка овощей на хранение;
- использовать ручной инвентарь и средства механизации при уборке овощей;
- применять ручной инструмент и инвентарь для переработки, сортировки, очистки, мытья овощей;

- очистка инвентаря;
- использовать средства индивидуальной защиты;
- обмолот, очистка, подготовка к хранению семян овощных культур;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебногпредмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе: практической работы обучающегося -24 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА
«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»**

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138
в том числе:	
1 год обучения	70
2 год обучения	68

**2.2. Тематическое планирование предмета
«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»
1 год обучения**

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1	Вводное занятие. Значение плодов и овощей в жизни человека.	2
2	Уборка капусты.	2
3	Уборка корнеплодов.	2
4	Укладка плодов томата на дозревание.	2
5	Съем плодов.	2
6	Уборка и дезинфекция подпор. Борьба с вредителями и болезнями, защита от грызунов.	2
7	Подготовка тары, овощей. Квашение капусты.	2
8	Сортировка плодов.	2
9	Сушка плодов и ягод.	2
10	Приготовление соков, варенья.	2
11	Подзимний посев овощных культур	2

12	Подготовка участка к посеву.	2
13	Посев. Уход.	2
14	Осенние работы на грядках	2
15	Осенние работы на ягодных плантациях	2
16	Обработка почвы с внесением удобрений.	2
17	Пригибание побегов малины на зиму.	2
18	Укрытие земляники на зиму.	2
19	Пригибание кустов крыжовника на зиму.	2
20	Выкопка и хранение подвоев и саженцев	2
21	Выкопка, сортировка и прикопка подвоев.	2
22	Защита прикопочного участка от грызунов.	2
23	Проверочная работа № 1.	2
24	Хранение плодов	2
25	Закладка плодов на хранение.	2
26	Регулирование температурного режима и влажности в хранилище.	2
27	Закладка овощей на хранение	2
28	Подготовка овощехранилищ к хранению	2
29	Укладка овощей на хранение	2
30	Подготовка теплиц и других сооружений защищенного грунта для выращивания овощных культур	2
31	Очистка и дезинфекция теплиц	2
32	Подготовка инвентаря к работе.	2
33	Подготовка грунта и биотоплива.	2
34	Проверочная работа № 2.	2
35	Насыпка почвенного грунта.	2
Всего		70 часов

2 год обучения

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1	Уборка и хранение урожая картофеля.	2
2	Уборка и хранение урожая свеклы.	2
3	Уборка и хранение урожая моркови.	2
4	Уборка и хранение урожая капусты поздней.	2
5	Проверочная работа № 1	2
6	Хранение в траншеях, буртах и стационарных хранилищах.	2
7	Процессы, происходящие при хранении продукции.	2
8	Подготовка овощехранилищ и других видах работ, связанных с хранением	2
9	Способы переработки овощей.	2
10	Подготовка овощей к переработке.	2
11	Виды тары.	2
12	Подготовка тары к переработке овощей.	2
13	Квашение капусты.	2
14	Соление огурцов.	2
15	Соление томатов	2
16	Практическая работа: Изучить технологию квашения капусты.	2
17	Практическая работа: Изучить соление огурцов и томатов.	2
18	Организация пункта первичной переработки.	2
19	Практическая работа: Составить календарный план работ суказанием сроков, объемов и норм выработки.	2
20	Санитарные требования при переработке овощей.	2
21	Безопасность труда при переработке овощей.	2
22	Задачи хранения и переработки сельхозпродукции.	2
23	Процессы, происходящие при хранении.	2

24	Естественная убыль. Действия низких и высоких температур.	2
25	Проверочная работа № 2	2
26	Оборудование и технология консервирования.	2
27	Упаковка и хранение.	2
28	Качество продукции.	2
29	Сортировка семян. Проверка на всхожесть.	2
30	Практическая работа: Сортировка семян. Проверка на всхожесть.	2
31	Повторение пройденного материала. Правила уборки овощей.	2
32	Повторение пройденного материала. Правила хранения и переработки овощей.	2
33	Итоговая контрольная работа	2
34	Итоговое занятие.	2
Всего		68 часов

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

1 год обучения

Требования безопасности труда. Основные опасные и вредные производственные факторы (действие электрического тока, острые детали и т.д.).

Требования безопасности при перемещении грузов.

Причины травматизма. Виды травм. Мероприятия по предупреждению травматизма.

Инструктаж по безопасности труда. Работа по уборке урожая капусты, корнеплодов. Укладка плодов томата на дозревание.

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

уметь: выполнять работы по: уборке капусты и корнеплодов, закладке томатов на дозревание.

Съем плодов осенних и зимних сортов. Уборка и дезинфекция подпор.

Борьба с вредителями и болезнями. Защита деревьев от грызунов на зиму.

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

уметь: выполнять работы по: съему плодов, дезинфекции подпор, по борьбе с вредителями и болезнями, по защите деревьев от грызунов.

Подготовка тары. Подготовка овощей: сортировка, мойка, измельчение сырья. Квашение капусты.

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности; технологию квашения капусты. *уметь:* выполнять работы по: подготовке тары, подготовке овощей,

квашению капусты.

Подготовка тары. Подготовка овощей: сортировка, мойка, измельчение сырья. Квашение

капусты.

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности; технологию квашения капусты. уметь: выполнять работы по: подготовке тары, подготовке овощей, квашению капусты.

Выкопка подвоев и саженцев плодовых и ягодных культур. Защита прикопочного участка от грызунов.

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

уметь: выкапывать, сортировать и прикапывать подвои и саженцы плодовых и ягодных культур; выполнять работы по защите участка от грызунов.

2 год обучения

Подготовка овощехранилищ к зимнему хранению овощей. Их ремонт, дезинфекция, просушка. Укладка овощей на хранение.

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

уметь: подготавливать овощехранилище к хранению; укладывать овощи на хранение.

Очистка и дезинфекция теплиц. Подготовка инвентаря к работе. Подготовка грунтов и биотоплива. Насыпка почвенного грунта.

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

уметь: выполнять работы по: очистке и дезинфекции теплиц и других сооружений защищенного грунта; подготовке инвентаря к работе; подготовке и насыпке грунтов и биотоплива.

Подготовка семян к посеву. Подготовка почвы. Посев и посадка овощных культур.

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

уметь: подготовить почву и семена к посеву, сеять и высаживать овощные культуры в открытый грунт.

Рыхление почвы, окучивание и подкормка овощных культур. Прореживание всходов, прополка сорняков. Борьба с вредителями и болезнями, полив.

Пасынкование томатов. Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

уметь: выполнять работы по уходу за овощными культурами в открытом грунте.

Работа по уборке урожая картофеля, свеклы, моркови и капусты поздней. Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

уметь: выполнять работы по уборке урожая различных овощных культур.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы предмета имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Стол учительский - 1 шт.

Стол производственный - 1 шт.

Стол ученический - 6 шт.

Стул учительский -1шт.
 Стулья ученические- 6 шт.
 Многофункциональная система «Уникум» -1шт.
 Компьютер -1шт.
 МФУ -1 шт.
 Гидропонная установка -1 шт.
 Стеллаж с фитолампами -1 шт.
 Шкаф для инвентаря – 1 шт.
 Шкаф для одежды -1 шт.
 Интерактивная панель – 1 шт.

Инструменты и инвентарь:

- садовый инвентарь (секаторы, лопаты, грабли, тяпки, рыхлители, совки, мотыги);
- емкости для посадки и перевалки растений (контейнеры, горшки, кадки, ящики);
- инструменты и инвентарь для полива растений (шланг с пульверизатором, лейка, вёдра).

Материалы:

почвенные смеси, посадочный материал, удобрения для древесно-кустарниковых растений.

Наглядные пособия обучения:

- плакаты;
- фотоматериалы;
- презентации;
- видеофильмы;
- таблицы
- компьютерные программы.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Теодоронский В.С. Садово-парковое строительство и хозяйство: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования (2-е изд., стер.) М. Академия, 2017 г.

Интернет-источники:

1. <http://www.dendrolog-build.ru/index.php>
2. <http://flower.onego.ru/index.html>
3. <http://flowerlib.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Текущий контроль в форме:

- тестирования;
- решение ситуационных задач.

Результаты обучения(умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	оценка результатов выполнения практической работы
Определять сроки уборки овощей	оценка результатов выполнения практической работы

Производить уборку овощей	оценка результатов выполнения практической работы
Производить хранение овощей	оценка результатов выполнения практической работы
Консервирование овощей и их соление	оценка результатов выполнения практической работы
Знания:	
Правила уборки овощей	Текущий контроль в форме устного или письменного опроса
Правила хранения овощей	Текущий контроль в форме устного или письменного опроса
Правила переработки овощей	Текущий контроль в форме устного или письменного опроса
Правила техники безопасности при уборке и переработке овощей	Устный или письменный опрос на занятии