

**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  
«Учебной практики»  
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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки 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 учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках программы профессиональной подготовки по основному виду профессиональной деятельности для освоения профессии рабочих, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими обобщенных трудовых функций по избранной профессии.

### **Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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
---	---	--

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – **280** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1 год обучения

№ пп	Виды работ	Кол-во часов
1	Вводное занятие. ТБ. Уборка капусты.	4
2	Уборка корнеплодов.	4
3	Укладка плодов томата на дозревание.	4
4	Съем плодов.	4
5	Способы размножения овощных растений	4
6	Отношение овощных культур к условиям внешней среды. Тепловой режим. Отношение различных культур к теплу.	4
7	Уборка и дезинфекция подпор. Борьба с вредителями и болезнями, защита от грызунов.	4
8	Подготовка тары, овощей.	4

9	Квашение капусты.	4
10	Сортировка плодов.	4
11	Сушка плодов и ягод.	4
12	Приготовление соков, варенья.	4
13	Изучение основных видов овощных растений по семенам, всходам, и строению продуктивных органов	4
14	Система обработки почвы, меры борьбы с вредителями и болезнями в овощных севооборотах.	4
15	Система удобрения. Способы внесения удобрений подовощные культуры.	4
16	Подзимний посев овощных культур	4
17	Подготовка участка к посеву.	4
18	Посев. Уход.	4
19	Осенние работы на грядках	4
20	Обработка почвы с внесением удобрений.	4
21	Выкопка и хранение подвоев и саженцев	4
22	Хранение плодов	4
23	Закладка плодов на хранение.	4
24	Регулирование температурного режима и влажности в хранилище.	4
25	Принципы составления системы удобрения и расчета норм внесения удобрений для получения планируемых урожаев.	4
26	Хирургические приемы: прищипка, пасынкование.	4
27	Вредители овощных культур и борьба с ними	4
28	Теплицы, их классификация. Роль теплиц в технической реконструкции защищенного грунта.	4
29	Заготовка биотоплива, его хранение и способы разогрева	4
30	Заготовка компонентов для приготовления почвенных грунтов. Составление почвенных смесей (грунта).	4
31	Подготовка теплиц и парников к эксплуатации. Смена и дезинфекция грунта.	4
32	Безрассадный способ выращивания капусты.	4
33	Выращивание капусты пекинской, цветной, краснокочанной	4
34	Выращивание капусты савойской, брюссельской, кольраби	4
35	Выращивание моркови	4
36	Выращивание свеклы столовой	4
37	Выращивание севка лука репчатого	4
38	Выращивание репки лука репчатого.	4

39	Выращивание репчатого лука посевом семян в открытый грунт и рассадным способом.	4
40	Выращивание ярового и озимого чеснока	4
41	Выращивание выгодных зеленых культур (лука, петрушки и сельдерея, салата).	4
42	Посадка лука на перо.	4
43	Подготовка теплиц и других сооружений защищенного грунта для выращивания овощных культур	4
44	Подготовка теплицы для выращивания овощных культур	4
45	Очистка и дезинфекция теплицы	4
46	Подготовка инвентаря к работе.	4
47	Подготовка грунта и биотоплива.	4
48	Выгонка сельдерея и петрушки.	4
49	Работа в теплице. Посев зелени.	4
50	Работа в теплице. Посев зелени.	4
51	Работа в теплице. Посев капусты на рассаду	4
52	Работа в теплице. Посев капусты на рассаду	4
53	Работа на пришкольном участке. Подготовка почвы к посеву семян моркови.	4
54	Работа на пришкольном участке. Подготовка грядок	4
55	Работа в теплице. Рассада помидоров.	4
56	Работа в теплице. Прополка	4
57	Работа в теплице. Уход за рассадой.	4
58	Работа на пришкольном участке. Посев моркови	4
59	Работа на пришкольном участке. Посев свеклы столовой.	4
60	Работа на пришкольном участке. Посадка картофеля	4
61	Работа на пришкольном участке. Прополка.	4
62	Работа в теплице. Уход за рассадой.	4
63	Работа в теплице. Уход за рассадой.	4
64	Работа на пришкольном участке. Уход за овощными культурами	4
65	Работа на пришкольном участке. Уход за овощными культурами	4
67	Подготовка к зачету.	4
68	Зачет по изученному материалу.	4
69	Работа в теплице. Уход за рассадой.	4
70	Работа на пришкольном участке. Уход за овощными культурами	4
<b>Итого</b>		<b>280 часов</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### Материально-техническое обеспечение

В Учреждении имеется земельный участок, не отапливаемая теплица.

##### Инвентарь:

Грабли садовые  
Грабли  
Лопата штыковая  
Лопата совковая  
Садовые ножницы  
Секаторы  
Садовая тележка  
Рыхлитель  
Тяпки  
Шланги поливочные  
Ведро  
Лейки  
Посадочные ящики  
Горшки

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения программы обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение инструкций и заданий руководителя практики по организации рабочего места. Выполнение заданий руководителя практики, связанных с отработкой практических профессиональных умений в рамках программы профессиональной подготовки по основному виду профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной практике.