#### 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 школа-интернат» /\_\_\_\_\_/Балакирев.В.В./ Приказ № 84 от «29» августа 2025г.

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

Составитель:

Трошенкова Е.А.

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) «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 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 долженосвоить:

(MSK)

	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 культур Подвязка растений Затаривание и транспортировка ящиков с рассадой Подготовка стеллажей, матов для посадки овощных растений Сбор овощей Переборка, сортировка, очистка, мытье овощей 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 состава в 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

Сертификат 34D4A053113A67B25EC1F9846A47B8DC

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

# 1.3. 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 овощнымикультурами.
  - ПК 5.8. Проводить сбор и товарную обработку урожая овощных культур.

#### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 1 год обучения

№	Виды работ	Кол-во
пп		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

		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 продуктовых 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.	
25	Принципы составления системы удобрения и расчета норм внесения удобрений для получения планируемыхурожаев.	4
26	Хирургические приемы: прищипка, пасынкование.	4
27	Вредители овощных культур и борьба с ними	4
28	Теплицы, их классификация. Роль теплиц в технической реконструкциизащищенного 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	
34	Выращивание капусты савойской, брюссельской, кольраби	4
35	Выращивание моркови	
36	Выращивание свеклы столовой	4
37	Выращивание севка лука репчатого	4
38	Выращивание репки лука репчатого.	4

39	В пранцирания ранцатого пуща посором сомян в	4
37	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
Итог	0	280 часов

# 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

Ведра

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 иоценки 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 профессиональнойдеятельности.	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной практике.