Государственное областное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Данковский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Пм 02.

ПРОИЗВОЛСТВО, Хранение И ПЕРЕРАБОТКА сельскохозяйственной ПРОРДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ

Профессия:

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Данков, 2023

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

**СПО** - среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ППКРС** - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**ПМ** - профессиональный модуль;

**МДК** - междисциплинарный курс.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

**Организация-разработчик**: государственное областное автономное профессиональное образовательное учреждение «Данковский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Хлебникова Любовь Николаевна, преподаватель спецдисциплин ГОАПОУ ДАПТ

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ рабочЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5 |  |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  МОДУЛЯ 7 |  |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля 8 |  |
| 4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18 |  |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) 20 |  |

**1. паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 35.01.23 **Хозяйка (ин) усадьбы** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть также использованапри повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций

на базе среднего общего образования;

на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

**уметь:**

выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;

озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;

вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;

выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;

выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;

закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;

производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);

производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);

обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

знать:

основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;

основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;

способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;

основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;

требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;

процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;

технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 800 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 476 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –440 час;

самостоятельной работы обучающегося –36 часов;

учебной и производственной практики – 324 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 2.1 | Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике. |
| ПК 2.2 | Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями. |
| ПК 2.3 | Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур. |
| ПК 2.4 | Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе. |
| ПК 2.5 | Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию. |
| ПК 2.6 | Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. |
| ОК 8. | Осуществлять денежные операции. |
| ОК 9. | Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(максимальная учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |  |
| **Аудиторная учебная работа обучающегося(обязательные учебные занятия)** | | | **Внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающегося,** | | **Учебная**  *(часов)* | **Производственная**  **(по профилю специальности)**  Часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* | **Промежуточная аттестация** |
| **Всего**  *(час)* | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  *часов* | **в т.ч.**  курсовая работа(проект)  *часов* | **Всего часов** | **в т.ч.**  курсовая работа(проект)  *часов* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |  |
| ПК 2.1 - 2.3 | Раздел I. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе | **287** | **113** | **150** | **-** | **18** | **-** |  | **-** | **6** |
| ПК 3.3 - 3.5 | Раздел II. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе | **183** | **55** | **104** | **-** | **18** | **-** |  | **-** | **6** |
|  | **Учебная практика** | **144** |  |  |  |  |  | **144** |  |  |
|  | **Производственная практика**, часов*(концентрированная практика)* | **180** |  | | | | |  | **180** |  |
|  | **Квалификационный экзамен по ПМ 02** | **6** |  | | | | |  |  | **6** |
|  | **Всего:** | ***800*** | *168* | *254* |  | ***36*** |  | ***144*** | ***180*** | ***18*** |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю **ПМ. 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | **Объем часов** | | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1 | | 2 | | | | | 3 | | 4 |
| **ПМ 02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе** | | | | | | | **800** | |  |
| МДК 02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе | | | | | | | **287** | |
| Раздел 1. Основы агрономии и почвоведения | | **1** | **Введение** | | | | **1** | | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3  ОК 1. |
| Тема 1.1 Почва и ее плодородие | | **Содержание** | | | | | **4** | |
| 1 | Классификация почв. Морфологические свойства. | | | |
| 2 | Свойства и оценка почвы. | | | |
| **Практические занятия** | | | | | 6 | |
| 1 | Определение основных типов почв в Черноземье | | | |
| Тема 1.Системы земледелия и севообороты | | **Содержание** | | | | | **10** | | ПК 2.1  ПК 2.3  ОК 1. ОК 5. |
| 1 | | | Общие сведения и понятия севооборота | |
| 2 | | | Научные основы чередования культур в севообороте. | |
| 3 | | | Классификация севооборотов. | |
| 4 | | | Обработка почвы | |
| **Практические занятия** | | | | | 6 | |
| 1 | | | Составить севооборот для хозяйства Черноземья | |
| Тема 1.3 Удобрения, их свойства и применение в сельской усадьбе | | **Содержание** | | | | | **8** | | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.6  ОК 1.  ОК 3. ОК 4. |
| 1 | | | Органические удобрения | |
| 2 | | | Минеральные удобрения | |
| 3 | | | Комплексные удобрения | |
| 4 | | | Система применения удобрений | |
| **Практические занятия** | | | | | 6 | |  |
| 1 | | | | Изучить основные виды удобрений по образцам |
| Тема 1.4 Защита растений | | **Содержание** | | | | | **10** | | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 2.6  ОК 1. ОК 2.  ОК 8. ОК 9. |
| 1 | | | Сорные растения и меры борьбы с ними | |
| 2 | | | Защита сельскохозяйственных культур от вредителей и болезней | |
| 3 | | | Основные вредители и болезни овощных, плодовых и ягодных культур | |
| 4 | | | Методы борьбы с болезнями и вредителями | |
| **Практические занятия** | | | | | 12 | |
| 1 | | | Изучение типов повреждения и типы проявления болезней | |
| 2 | | | Изучение основных пестицидов для борьбы с вредителями и болезнями овощных культур. | |
| Тема 1.5 Механизация работ в сельской усадьбе | | **Содержание** | | | | | **12** | | ПК 2.1  ПК 2.5  ПК 2.6  ОК 1. ОК 4.  ОК 5. ОК 6.  ОК 7. ОК 8. |
| 1 | | | Общие положения | |
| 2 | | | Работы в весеннее – летний период | |
| 3 | | | Работы в осенний период | |
| **Практические занятия** | | | | | 12 | |
| 1 | | Составление системы обработки почвы под озимые и яровые культуры | | |
| 2 | | Изучение приемов культивации почвы. | | |
| 3 | | Изучение поливальных машин, машин для внесения удобрения | | |
| 4 | | Изучение агрегатов для посева и заделки семян | | |
| Тема 1.6 Плодоводство с основами декоративного садоводства | | **Содержание** | | | | | **15** | | ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.6  ОК 2. ОК 3.  ОК 6. ОК 7.  ОК 8. |
| 1 | | Биологические особенности и морфологические признаки плодовых и ягодных растений | | |
| 2 | | Строение плодовых и ягодных растений | | |
| 3 | | Выращивание посадочного материала в плодовом питомнике | | |
| 4 | | Технологии закладки сада, ягодника, плодового кустарника и уход за ними | | |
| 5 | | Назначение зеленых насаждений и их классификация. | | |
| 6 | | Основные элементы садово-паркового строительства и используемые в них растения. | | |
| **Практические занятия** | | | | | 30 | |
| 1 | | Подготовка почвы для посадки саженцев | | |
| 2 | | Подготовка участка и посадка плодовых растений | | |
| 3 | | Уход за молодым садом | | |
| 4 | | Уход за ягодными растениями | | |
|  | | 5 | | Составление плана озеленения сельской усадьбы. | | |  | |  |
| Тема 1.7 Агротехнические мероприятия по уходу за садом и ягодником | | **Содержание** | | | | | **10** | | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.6  ОК 1. ОК 2.  ОК 4. ОК 5.  ОК 6. |
| 1 | | Формирование кроны и обрезка плодовых деревьев | | |
| 2 | | Виды прививок деревьев и кустарников | | |
| 3 | | Особенности урожая плодов и ягод | | |
| **Практические занятия** | | | | | 18 | |
| 1 | | Ознакомление с инструментами по уходу за садом. | | |
| 2 | | Составление схемы организационной структуры плодового питомника | | |
| 3 | | Работа с таблицей «Приемы по уходу за садом и ягодными насаждениями» | | |
| 1.8 Овощеводство защищенного грунта | | **Содержание** | | | | | **15** | | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.5  ОК 2.ОК 4.  ОК 5.ОК 6. |
| 1 | | | Агротехника основных овощных культур в сельской усадьбе | |
| Овощные культуры и их классификация | |
| 2 | | | Защищенный грунт и культивационные сооружения. Микроклимат в культивационных сооружениях | |
| 3 | | | Культурообороты в теплицах. Дезинфекция и фитосанитарные мероприятия в защищенном грунте. | |
| 4 | | | Питание растений и удобрения. Субстраты и почвенные смеси. | |
| **Практические занятия** | | | | | 18 | |
| 1 | | | Изучение условий выращивания овощей в защищенном грунте. | |
| 2 | | | Составление схемы размещения и формирования овощей в защищенном грунте. | |
| 3 | | | Выращивание рассады овощей | |
| Тема 1.9 Овощеводство открытого грунта | | **Содержание** | | | | | **24** | | ПК 2.1  ПК 2.3  ПК 2.4  ОК 1.ОК 3.  ОК 4. |
| 1 | | | Выращивание и уход за овощами капустной группы | |
| 2 | | | Столовые корнеплоды | |
| 3 | | | Клубнеплоды | |
| 4 | | | Пасленовые плодовые овощные культуры | |
| 5 | | | Тыквенные плодовые овощные культуры | |
| 6 | | | Бобовые | |
| 7 | | | Луковые овощи | |
| 8 | | | Зеленые и многолетние овощные культуры | |
| **Практические занятия** | | | | | 30 | | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3  ОК 1.ОК 4.  ОК 8. |
| 1 | | | Составление технологической карты всех видов капусты | |
| 2 | | | Составление технологической карты возделывания картофеля | |
|  | | 3 | | | Составление технологической карты возделывания всех видов пасленовых | |
| 4 | | | Составление технологической карты возделывания бобовых и лука | |
| 5 | | | Составление технологической карты возделывания зеленых и многолетних овощных культур. | |
| **Контрольная работа** | | | | |
| Тема 1.10 Основы семеноводства | | **Содержание** | | | | | **3** | | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3  ОК 6.ОК 8.  ОК 9. |
| 1 | | | Понятие о системе семеноводства | |
| 2 | | | Семеноводство одно. – двух и многолетних овощных культур | |
| 3 | | | Сортовые документы в семеноводстве. | |
| **Практические занятия** | | | | | 12 | |
| 1 | | Изучение семян основных овощных культур | | |
| 2 | | Заготовка семян овощей для рассады | | |
| **Экзамен** | | | | | 6 | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе**  - систематическая проработка конспектов занятия;  -систематическая проработка учебной и специальной литературы;  -подготовка к практическим и лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя;  -оформление практических и лабораторно-практических занятий;  -подготовка рефератов;  -составление творческих проектов;  -подготовка презентаций по темам;  -составление кроссвордов;  - составление опорных конспектов;  -подготовка наглядных пособий; | | | | | | | 18 | |  |
| **Раздел 2. МДК 02.02.Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской**  **усадьбе.** | | | | | | | **183** |  | |
| Тема 2.1. Хранение плодоовощной продукции | | **Содержание** | | | | | **24** | | ПК 2.1  ПК 2.2  ОК 1. ОК 2.  ОК 3. |
| 1 | | | Общие положения | |
| 2 | | | Условия и режимы хранения овощей плодов и ягод | |
| 3 | | | Хранение картофеля | |
| 4 | | | Хранение столовых корнеплодов | |
| 5 | | | Хранение капусты | |
| 6 | | | Хранение лука репчатого | |
| 7 | | | Хранение чеснока | |
| 8 | | | Хранение плодовых и листовых овощей | |
| 9 | | | Хранение зеленых овощей | |
| 10 | | | Хранение плодов и ягод | |
| 11 | | | Процессы, происходящие при хранении плодов, ягод и овощей | |
| 12 | | | Требования к сырью для переработки | |
| **Практические занятия** | | | | | 48 | |
| 1 | | Изучение показателей качества картофеля, плодов и овощей. | | |
| 2 | | Отбор проб и оценка качества картофеля, корнеплодов. Основные условия хранения картофеля, плодов и овощей. | | |
| 3 | | Организация контроля режима хранения картофеля, овощей и плодов и изучение устройства приборов по контролю. | | |
| 4 | | Определение величины потерь и изменения качества плодов и овощей при хранении. Учет количества и качества картофеля, плодов и овощей. | | |
| 5 | | Изучение грибных болезней картофеля в период хранения. | | |
| 6 | | Подготовка хранилища для хранения картофеля | | |
| 7 | | Подготовка хранилища для хранения плодов | | |
| 8 | | Подготовка хранилища для хранения овощей | | |
| Тема 2.2 Виды тары, используемой в консервном производстве. | | **Содержание** | | | | | **14** | | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3  ОК 1. ОК 6.  ОК 7. |
| 1 | | | Характеристика стеклянной тары | |
| 2 | | | Металлическая тара | |
| 3 | | | Характеристика полимерной, бумажно-металлической, картонной и деревянной тары | |
| 4 | | | Подготовеа тары к фасованию продукции | |
| 5 | | | Виды брака и причины порчи консервов в герметичной таре | |
| 6 | | | Обработка банок для защиты от коррозии | |
| 7 | | | Режимы и сроки хранения консервов | |
| **Практические занятия** | | | | | 12 | |  |
| 1 | | | Подготовка тары к фасованию сырья. | |
|  | | 2 | | | Подготовка и стерилизация тары для маринования овощей. | |
| Тема 2.3 Технология  переработки плодоовощной  продукции | **Содержание** | | | | | | **16** | | ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.6  ОК 1. ОК 2.  ОК 3. ОК 9. |
| 1 | | | | Общие положения | |
| 2 | | | | Подготовка овощей и плодов к переработке | |
| 3 | | | | Консервирование | |
| 4 | | | | Маринование | |
| 5 | | | | Квашение | |
| 6 | | | | Соление | |
| 7 | | | | Мочение | |
| 8 | | | | Сушка | |
| 9 | | | | Замораживание | |
| **Контрольная работа** | | | | | | 1 | |
| **Практические занятия** | | | | | | 44 | | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5  ПК 2.6  ОК 1. ОК 2.  ОК 3. ОК 4.  ОК 5. ОК 6.  ОК 7. ОК 8.  ОК 9. |
| 1 | | | | Подготовка овощей и плодов к переработке | |
| 2 | | | | Отработка приемов консервирования овощей и плодов | |
| 3 | | | | Отработка приемов маринования овощей и плодов | |
| 4 | | | | Отработка приемов квашения капусты | |
| 5 | | | | Отработка приемов соления овощей | |
| 6 | | | | Отработка приемов мочения плодов | |
| 7 | | | | Составление схемы сушки и замораживания плодов и овощей | |
| 8 | | | | Переработка и реализация скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции | |
| **Экзамен** | | | | | | **6** | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 02** **Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе**  - систематическая проработка конспектов занятия;  -систематическая проработка учебной и специальной литературы;  -подготовка к практическим и лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя;  -оформление практических и лабораторно-практических занятий;  -подготовка рефератов;  -составление творческих проектов;  -подготовка презентаций по темам;  -составление кроссвордов;  - составление опорных конспектов;  -подготовка наглядных пособий; | | | | | | | | **18** |  | |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  **Уборка и первичная обработка сельскохозяйственных культур**.  Определение сроков уборки плодов.и ягодных культур  Первичная обработка плодов.  Первичная обработка ягодных культур.  Определение сроков уборки овощей.  Первичная обработка овощей.  **Хранение продукции сельскохозяйственной культуры в сельской усадьбе**  Подготовка хранилищ для хранения овощей.  Соблюдение условий, режимы хранения плодов, овощей, ягод.  Определение соответствия сырья к реализации с требованиями отраслевых стандартов.  **Переработка продукции сельскохозяйственной культуры в сельской усадьбе**  Подготовка тары к фасованию сырья.  Приготовление огурцов консервированных.  Маринование овощей.  Маринование плодов и ягод  Приготовление овощных закусочных консервов.  Приготовление овощных салатов.  Приготовление томатного сока, томатного пюре, томатного соуса.  Приготовление плодовых соков.  Приготовление ягодных соков.  Приготовление плодовых компотов.  Приготовление ягодных компотов.  Приготовление плодового пюре.  Приготовление ягодного пюре.  Приготовление варенья, джема, повидло.  Приготовление цукатов.  Квашение капусты.  Соление огурцов, томатов, грибов.  Соление зелени.  Мочение яблок, груш, слив.  Сушка ягод.  Сушка плодов.  Сушка овощей.  Замораживание зелень пряных растений. | | | | | | | | **144** |  | |
| **Примерная тематика курсовых работ (проектов)** *(если предусмотрено)* | | | | | | | | *Не предусмотрено* |  | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)** *(если предусмотрено)* | | | | | | | | *Не предусмотрено* |  | |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  Охрана труда и пожарная безопасность при производстве, хранении, и переработке продукции сельскохозяйственных культур в сельской усадьбе.  Выполнение работы связанные с выращивание плодовых культур и уход за ними.  Выполнение работы связанные с выращивание овощных культур и уход за ними.  Выполнение работы связанные с выращивание ягодных культур и уход за ними.  Выполнение работы связанные с выращивание декоративных культур и уход за ними.  Озеленять территорию усадьбы с применением средств механизации.  Применять меры борьбы с вредителями и болезнями овощных культур  Применять меры борьбы с вредителями и болезнями плодовых культур  Применять меры борьбы с вредителями и болезнями ягодных культур  Применять меры борьбы с вредителями и болезнями декоративных культур.  Выполнять обрезку сельскохозяйственных культур.  Выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев.  Закладывать плодовый сад ( подбирать и размещать сорта, подготавливать почву, производить посадку, ухаживать за молодыми саженцами).  Ухаживать за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка).  Ухаживать за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая).  Обеспечить своевременное хранение плодоовощной и ягодной продукции.  Производить своевременную реализацию плодоовощной и ягодной продукции.  Перерабатывать плодоовощную и ягодную продукции. | | | | | | | | **180** |  | |
| **Квалификационный экзамен** | | | | | | | | **6** |  | |
| **Всего:** | | | | | | | | **800** |  | |

**4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ПРОизводство, хранение и переработка Продукции растениеводства в сельской усадьбе**

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена наличием учебного кабинета « Агрономия», лаборатории по технологии производства продукции растениеводства, технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Агрономия»:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- комплект инструкционно-технологических карт;

- наглядные пособия (муляжи изделий).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

по количеству обучающихся:

- комплект рабочих инструментов.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

Основные источники:

1. Е.Г. Самощенков, И.А.Пашкина Плодоводство, М., Академия ,2019-316с
2. А.Е. Попов Справочник плодовода, М., Академия, 2020-287с
3. Ю. М. Андреев Овощеводство, М., ПрофОбрИздат, 2019-252с
4. Н.Н. Третьяков, Б.А.Ягодин, А.М.Тулин Основы агрономии М., Академия, 2019-359с
5. Ю.Н. Ковалев Основы ведения фермерского хозяйства М. Академия, 2019-268с.
6. Т.И. Поморцева Технология хранения и переработки плодоовощной продукции М., ПрофОбрИздат, 2020-133с

Интернет-ресурсы:

<http://www.greenzvet.ru/pages/>;

<http://www.Greenzvet.Ru/>;

<http://www.ortech.ru/>;

agrosoyuz.ua

Дополнительные источники:

1. Журнал «Советы огородникам» 2015-2017 год М. №1-12. 2016г
2. Журнал «Моя усадьба» 2016-2017 год М. №1-12.2016г
3. Обучающие программы на дисках

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико - ориентированный характер, проводятся на учебном хозяйстве, в лаборатории кулинарии.

Учебная практика проводится на учебном хозяйстве, чередуясь с теоретическими занятиями рабочей программы. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Производственная практика производится в конце обучения в сельской усадьбы.

Освоение программы базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства», «Культура делового общения», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Контроль студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов (оценка знаний и умений) проводится с помощью тестовых заданий, на практических, лабораторно-практических занятиях, на учебной практике по результатам самостоятельной работы

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

По окончании изучения профессионального модуля проводится экзамен ( квалифицированный).

При изучении профессионального модуля студентами проводятся консультации, как со всей группой так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу студентов с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний и при выполнения письменной экзаменационной работы.

# 

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК2.1 Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике | -выбор участка под плодовые, ягодные, овощные культуры;  -обработка почвы, внесение удобрений;  -подбор и размещение плодовых, ягодных, овощных культур;  - составление севооборота с овощными культурами;  -получение оздоровительного посадочного материала; | Текущий контроль в виде тестирования, выполнения проблемных  заданий, защиты лабораторно-практических, практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК |
| ПК 2.2 Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями | - закладка плодового сада (подбирать и размещать сорта, подготовка почвы, посадка, уход за саженцами);  - уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка)  - уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка)  - закладка ягодника (подбирать и размещать сорта, подготовка почвы, посадка, уход за ягодными культурами);  - возделывание овощных культур в открытом грунте;  - возделывание овощных культур в защищенном грунте;  - меры борьбы с вредителями и болезнями плодовых, ягодных овощных культур;  - озеленение территории усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда; | Текущий контроль в виде тестирования, выполнения проблемных  заданий, защиты лабораторно-практических, практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК |
| ПК 2.3 Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур | - определение сроков уборки продукции сельскохозяйственных культур;  - организация уборки продукции сельскохозяйственных культур;  - уборка плодовых, ягодных, овощных культур;  - первичная обработка плодов, ягод, овощей; | Текущий контроль в виде тестирования, выполнения проблемных  заданий, защиты лабораторно-практических, практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК |
| ПК 2.4 Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе | - подготовка хранилищ для картофеля, овощей, плодов;  - создание оптимального режима и условий хранения картофеля, овощей, плодов;  - факторы, определяющие лежкость картофеля, овощей и плодов | Текущий контроль в виде тестирования, выполнения проблемных  заданий, защиты лабораторно-практических, практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК |
| ПК 2.5 Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию | - определение соответствия продукции растениеводства к реализации с требованиями отраслевых стандартов; | Текущий контроль в виде тестирования, выполнения проблемных  заданий, защиты лабораторно-практических, практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК |
| ПК 2.6 Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы. | - выполнение приготовления консервированных и маринованных плодов, ягод, овощей, грибов;  - производство овощных закусок и салатов, соков, компотов, джема, варенья, повидло, плодово-ягодного пюре, цукатов  - сушка растительного сырья  - консервирование плодов ягод, овощей, грибов, зелени быстрым замораживанием; | Текущий контроль в виде тестирования, выполнения проблемных  заданий, защиты лабораторно-практических, практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 1** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, учебной и производственной практики;  - участие в конкурсах, предметных неделях;  - участие в конкурсах профмастерства;  - трудоустройство по полученной профессии;  - эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля; | - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;  - отзывы с мест прохождения практики;  - результаты участия в конкурсах;  - социальный опрос; |
| **ОК 2** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. | - соответствие способов достижения цели, определенной руководителем;  - правильная последовательность выполнения лабораторных и практических работ, учебной и производственной практики в соответствии с инструкциями и технологическими картами и т. д.  - обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; | -анализ результатов лабораторных и практических работ;  - характеристика производственной практики;  - наблюдение; |
| **ОК 3** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы. | - уметь принимать решения для поставленных задач в различных производственных ситуациях, оценивать свою деятельность и нести ответственность за результат своего труда;  - своевременность выполнения заданий;  - качественность выполнения заданий | - тестирование;  - наблюдение за выполнением работ;  - ведомости по результатам обучения по периодам; |
| **ОК 4** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - эффективный поиск необходимой информации;  - уметь использовать различные источники информации для выполнения поставленных задач; | - отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме);  - наблюдение |
| **ОК 5** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - использование различных источников;  - освоение программ , необходимых для профессиональной деятельности; | - результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе) |
| **ОК 6** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения;  - соблюдать нормы деловой культуры;  - соблюдение эстетических норм;  - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе | - оценка по поведению;  - результаты участия в мероприятиях;  - письменный опрос; |
| **ОК 7**. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | - организация собственной деятельности;  - соблюдение требований охраны труда;  - соблюдение экологической безопасности | - наблюдение;  - письменный опрос; |
| **ОК 8.** Осуществлять денежные операции | - производить денежные операции;  - учет денежных средств; | - результаты выполнения заданий;  - наблюдение; |
| **ОК 9**.Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона | - соблюдение социально-трудовых прав; | - наблюдение;  - отзывы с мест прохождения производственной практики; |
| **ОК 10**. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - исполнять свой воинский долг (для юношей) |  |