

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Николаевская специальная школа-интернат».

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Плодоовощевод

Аннотация программы

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения для лиц с ОВЗ (умственной отсталостью)

код 16668-Плодоовощевод

Авторы:

1. Иванова Любовь Владимировна, заместитель директора по УВР ГКОУ РО
Николаевской специальной школы – интерната;
2. Маркина Ирина Викторовна, руководитель методического объединения учителей трудового обучения, учитель трудового обучения;
3. Губачева Ольга Николаевна, учитель трудового обучения;

Нормативный срок освоения программы: 2 года при очной форме обучения без получения основного (общего) образования.

Специальность выпускника: **плодоовощевод** (без присвоения разряда)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	
1.1. Требования к поступающим.....	
1.2. Нормативный срок освоения программы	
1.3. Квалификационная характеристика выпускника	
2. Характеристика подготовки	
3. Учебный план	
3.1. Примерный календарный учебный график	
4. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы ...	
5. Приложение 1. Программы профессиональных модулей и учебных дисциплин.	

Рабочие программы учебных дисциплин:

1 – й год обучения (10 класс)

- Технология хранения сельскохозяйственной продукции;
- Технология переработки сельскохозяйственной продукции;
- Производственное обучение;
- Вредители и болезни сельскохозяйственных культур;
- Механизация сельскохозяйственных работ;
- Экономика сельского хозяйства;

2 – й год обучения (11 класс)

- Технология возделывания овощей, плодов и ягод;
- Плодоовощеводство;
- Производственное обучение;
- Основы агрономии;
- Охрана труда;
- Профессиональная этика

6. Приложение 2. Графики производственной практики:

- 1 – год обучения (10 класс);
- 2 – й год обучения (11 класс).

7. Приложение 3. Примерный экзаменационный материал:

- 1 – год обучения (10 класс);
- 2 – год обучения (11 класс)

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение программ профессионального обучения.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативно правовую основу разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ (умственной отсталостью) (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии НПО « Мастер растениеводства». 110401.01 от 01.01.2010 г.
- Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования (ФГОС) для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ № 1599 от 22.12.2014;
- Перечень профессий профессиональной подготовки (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 апреля 2011 г. № 1440);
- Постановление от 10 июля 2015 г. N 26 об утверждении СанПин 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";
- Письмо Минобрнауки РФ от 14.03.2001 № 29/1448-6 «О Рекомендациях о порядке проведения экзаменов по трудовому обучению выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида»;
- ПОЛОЖЕНИЕ ГКОУ РО Николаевской специальной школы-интерната о рабочей программе учителя по учебным предметам, курсам, дисциплинам в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Приказ № 72 от 16.05.2016.

1.1. Требования к поступающим

Лица поступают на обучение по адаптированным основным образовательным программам профессионального обучения для лиц с ОВЗ (умственной отсталостью) на основании документа об образовании установленного образца «Свидетельства об обучении», в возрасте от 15 лет.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 2 года при очной форме обучения.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по обработке и подготовке почвы к посеву и посадке сельскохозяйственных культур, производству семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур, производству продукции растениеводства, подготовке к хранению и реализации, первичной переработке продукции растениеводства по профессии «Плодоовощевод».

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ.

Примерная профессиональная образовательная программа по профессии 16668 - Плодоовощевод, базовой подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки

обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности по специальности плодоовощевод в организациях (на предприятиях) отрасли «Сельское хозяйство», «Торговля» независимо от их организационно - правовых форм.

3. РАБОЧИЕ УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ.

рабочие учебные планы по программам профессиональной подготовки обучающихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Ростовской области «Николаевская специальная школа-интернат»

Срок обучения – 2 года (10, 11 класс/ I, II курс)

Пояснительная записка

Учебные рабочие планы построены в соответствии с Моделью учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям (Приложение № 1 к Приказу Министерства образования России от 21 октября 1994 г. № 407) и Моделью учебного плана для НПО, утверждённого Министерством образования России от 30.06.1993 г. и учётом требований начального профессионального образования:

- Стандарт по профессии «Швея» ОСТ 9 ПО 02.32.22 - 2002
- Стандарт по профессии «Столяр» ОСТ 9 ПО 02.24.2 - 2002
- Стандарт по профессии «Плодоовощевод» ОСТ 9 ПО 02.243 - 95
- Стандарт по профессии «Слесарь по ремонту с/х машин и оборудования» ОСТ 9 ПО 02.37.7 – 2002.

Учебные рабочие планы предусматривают подготовку обучающихся по рабочим профессиям на базе специального (коррекционного) образования обучающихся с умственной отсталостью без получения среднего (полного) общего образования по профессиям «Швея», «Столяр», «Слесарь по ремонту с/х машин и оборудования», «Плодоовощевод» - без присвоения разрядов.

Рабочие учебные планы реализуются в соответствии с современными принципами организации учебного процесса, учетом изменений в содержании и характере трудовой деятельности рабочих, потребностей рынка труда, перспектив развития техники и технологии производства.

Учебные рабочие планы включают график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин по курсам и полугодиям, виды работ в период производственной практики.

Учебным планом установлен общий объем учебного времени на часы теоретического курса и часы производственного обучения из расчета 34 учебные недели в год при 34-часовой максимальной учебной нагрузке в неделю на обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Общеотраслевой и специальный (базовый) курсы включают перечень (сочетание) предметов, определяемых спецификой профессии и содержанием труда по ней. Объемы производственной практики распределяются с равномерной нагрузкой в течение учебного года и составляют в 10 классе 4 недели при шестичасовом рабочем дне (144 часа), в 11 классе - 6 недель (216 часов). На экзамены вынесены вопросы технологий по рабочей специальности базового и специального курсов. При необходимости в экзаменационные билеты могут включаться вопросы и по другим предметам учебного плана, учитывая специфику профессии. Консультации проводятся для сдачи практической и теоретической части экзамена. По окончании 10 класса учащиеся сдают экзамен за курс по основной технологии с условием выполнения в полном

объёме соответствующего обучения. Выпускники 11 класса сдают итоговый квалификационный экзамен по специальности и получают документы установленного образца без присвоения разрядов.

Наименование, код профессии	Швея (19601)		Столяр. (18874)		Плодо овощевод (16667)		Слесарь по ремонту с/х машин и оборудования (18545)		Итого (часов)
Учебные курсы, предметы	I Курс	II Курс	I Курс	II Курс	I Курс	II Курс	I Курс	II Курс	2 года обучения
	10 класс	11 класс	10 класс	11 класс	10 класс	11 класс	10 класс	11 класс	2 года обучения
Производственное обучение	408 (12)	476 (14)	408 (12)	408 (12)	408 (12)	408 (12)	408 (12)	408 (12)	3332
Материаловедение	2/68	-	1/34	-	-	-			102
Обработка древесины			1/34	-	-	-	-	-	34
Технология (базовый курс)	4/136	-	4/136	-	6/204	-	6/204	-	680
Технология (спец. курс)	-	6/204	-	6/204	-	8/272	-	6/204	884
Технология выращивания с/х культур								2/68	68
Вредители и болезни с/х культур					2/68				68
Основы рыночной экономики	-	1/34	-	1/34	-				68
Экономика с/х.					1/34		1/34		68
Охрана труда	-	1/34		1/34		1/34		1/34	136
Основы конструирования швейных изделий	2/68	-	-	-	-	-	-	-	68
Черчение	-	-	1/34	-		-	-	-	34
Спец. рисунок	1/34	1/34	-	-	-	-	-	-	68
Автоматизация производства	-	-	-	2/68	-	-	-	-	68

Столярные соединения	-	-	2/68	-					68
Теоретические основы профессии (ТОП)			1/34						34
Электротехника	-	-	-	1/34	-	-	-	-	34
Оборудование	1/34	-	-	-	-	-	-	-	34
Основы агрономии						2/68	-	-	68
Тракторы							2/68	-	68
Сельхоз машины								2/68	68
Слесарное дело							1/34		34
Механизация с/х работ	-	-	-	-	1/34	-	-	-	34
Профэтика	-	1/34	-	1/34	-	1/34	-	1/34	136
Производственная практика	4 нед./ 144	6 нед./ 216	4 нед./ 144	6 нед./ 216	4 нед./ 144	6 нед./ 216	4 нед./ 144	6 нед./ 216	1440
Консультации	12	12	12	12	12	12	12	12	96
Итоговая аттестация	12	12	12	12	12	12	12	12	96
ИТОГО	916	1056	916	1056	916	1056	916	1056	7888

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для подготовки квалифицированных рабочих по профессии
«Плодоовощевод»
ОСТ 9 ПО 02 .243 - 95
на базе специального коррекционного образования
без получения среднего (полного) общего образования.

Срок обучения – 2года.

№ п/п	Степень квалификации.	Шифр по перечню.	Профессия по ОК	Срок обучения	Уровень квалификации.
1.	2.	016-94	ПЛОДООВОЩЕВОД	2 года	Плодоовощевод б/р

Циклы, курсы, предметы		Экзамены по курсам	Кол-во часов		Распределение по курсам							
Федеральный компонент	Национально_региональный		Всего	В т.ч. лабораторных	I курс				II курс			
					1 пол.		2 пол.	Итого за 1 курс	1 пол.	2 пол.		Итого за 2 курс
					16 нед	18 нед	4 нед		16 нед	18 нед	6 нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
I.A. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОУЧЕНИЕ												
1.Профессиональная подготовка.												
1.1Общетеchnический цикл.												
- Вредители и болезни с/х культур			68		2/32	2/36		68				
- механизация с/х работ			34		1/16	1/18		34				
II. Общепрофессиональный цикл												
- основы агрономии			68						2/32	2/36		68
-охрана труда			34						1/16	1/18		34
экономика с/х			34		1/16	1/18			1/16	1/18		34
-профессиональная этика			34									
III.Профессиональный цикл												
1.3.1. Базовый курс												
- технология хранения и переработки с/х продукции		1	204		6/96	6/108		204				
-производственное обучение			408		12/192	12/216		408				
-производственная практика			144				36/144	144				
1.3.2.Специальный курс		1	272						8/128	8/144		272
- плодовоовощеводство, технология возделывания овощей, плодов, ягод			408						12/192	12/216		408
			216								36/	216

-производственное обучение -производственная практика										216 6 нед.	
-Консультации -Итоговая аттестация		24 24					12 12				12 12
ИТОГО		1972					916				1056

Утверждаю:
 Директор ГКОУ РО
 Николаевской специальной
 школы – интерната
 А.А. Острянская
 01.09.2018

3.1 ГРАФИК
учебного процесса по профессиям «ШВЕЯ», «СТОЛЯР», «СЛЕСАРЬ по ремонту с/х машин и оборудования»,
«ПЛОДООВОЩЕВОД»
на 2018 – 2019 учебный год.

Месяц	П/П по плану	Сент.	Окт.	П/П 05.11 -11.11 2018		Нояб.	Декаб.	П/П 28.12. - 31.12.2018		Янв.	Февр.	Март	П/П 23.03. - 31.03 2019		Апрель
класс				Дн.	Час			Дн.	Час				Дн	час	
10	144 ч	01 - 30	01 - 30			07 - 30	01 - 28			09 - 31	01 - 28	01 - 21			03 - 30
		Т; П/О	Т; П/О	5	30	Т; П/О	Т; П/О	4	24	Т; П/О	Т; П/О	Т; П/О	10	60	Т; П/О
11	216 ч	01 - 30	01 - 30			09 - 30	01- 26			09 - 31	01 - 28	01 - 21			03 - 30
		Т; П/О	Т; П/О	5	30	Т; П/О	Т; П/О	4	24	Т; П/О	Т; П/О	Т; П/О	10	60	Т; П/О

Сроки проведения каникул: 31.12.2018 по 13.01.2019

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА.

Оценка качества освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ (умственной отсталостью)

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется аттестационной комиссией по результатам квалификационного экзамена и на основании итоговой оценки по производственной практике, подтверждающих освоение обучающимися компетенций и основных трудовых навыков, полученных в ходе освоения специальности. Членами аттестационной комиссии определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Итоговая (экзамен) аттестация включает в себя квалификационный экзамен, содержание которого соответствует содержанию профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре квалификационного экзамена определяются Положением об итоговой аттестации выпускников государственного казенного общеобразовательного учреждения Ростовской области «Николаевская специальная школа - интернат». В ходе выпускной квалификационной работы и итогового экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Положение об итоговой аттестации (экзамена), содержащая формы, условия проведения итоговой квалификационной работы доводится до сведения обучающихся.

К итоговой аттестации (экзамен) допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Результаты производственной практики заносятся в трудовые паспорта обучающихся, по итогам выставляется оценка по «Производственной практике» в документ об образовании.

Обучающиеся, принявшие участие в Конкурсах различного уровня (региональные, Всероссийские, Международные) по специальности или смежных специальностей освобождаются от сдачи экзамена, оценка за экзамен выставляется по итогам текущего контроля. Обучающиеся из числа детей - инвалидов, лиц с инвалидностью выполняют объемы производственной практики в соответствии с рекомендациями МСЭ.

5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

Структура и примерное содержание профессионального модуля.

Содержание, тематика, распределение часовой нагрузки на освоение программного материала по модулям и учебным дисциплинам адаптировано и рассчитано с учетом возможностей обучающихся с ОВЗ (умственной отсталости) .

1 год обучения

Наименование разделов профессионального модуля	Экзамены по курсу	Кол-во часов		I-полугодие	II полугодие	Производственная практика
		всего	В т. ч. лабораторных			
Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	1	204		6\96	6\108	
Производственное обучение		408		12\192	12\216	
Производственная практика						36\144

Рабочая программа учебного модуля «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

Область применения программы:

Программа профессионального модуля является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ (умственной отсталостью)

по специальности 16668 «плодоовощевод», разработанной в соответствии с ФГОС по профессии НПО 110401.01 Мастер растениеводства.

1. Цели и задачи учебного модуля

Цель: формирование у воспитанников с ОВЗ (умственной отсталостью) знаний, умений, практических навыков, необходимых для работы на современных сельскохозяйственных предприятиях, деятельность которых связано с производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции.

Для достижения поставленной цели в процессе обучения должны быть решены следующие задачи:

1. изучение теоретических основ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, уяснение физиологических и биохимических процессов, происходящих в плодах и овощах в процессе хранения и переработки;
2. ознакомление с материально-технической базой современных сельскохозяйственных предприятий по хранению и переработке картофеля, плодов и овощей;
3. изучение современных методов и технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, применяемых на производстве и в домашних условиях;
4. формирование знаний о причинах возникновения потерь и порчи сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке и путях их предотвращения.

2. Место дисциплины в структуре АООПОП.

Дисциплина «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» относится к базовой части профессионального цикла дисциплин. Для ее освоения необходимы входные знания, умения и компетенции, приобретенные обучающимися при изучении математики, естествознания, сельскохозяйственного труда, СБО.

3. Требования к результатам освоения учебного модуля

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ✓ готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке;
- ✓ осуществлять хранение продукции растениеводства;
- ✓ проводить первичную переработку урожая;
- ✓ понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ✓ организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем;
- ✓ анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

- ✓ организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- ✓ особенности сырья как объекта хранения и переработки;
- ✓ основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве;
- ✓ основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья;
- ✓ особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;
- ✓ основные принципы, на которых базируются способы консервирования;
- ✓ влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки;

уметь:

- ✓ выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения;
- ✓ проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;
- ✓ составлять план размещения продукции при хранении;
- ✓ оценивать показатели качества сырья и готовой продукции;
- ✓ проводить расчеты расхода сырья для производства консервной продукции;
- ✓ организовывать технологический процесс переработки плодов и овощей

владеть:

- ✓ специальной технической и технологической терминологией;
- ✓ навыками по применению существующих способов хранения плодов и овощей;
- ✓ навыками по учету необходимой тары и готовой плодоовощной продукции;
- ✓ навыками по производству консервированной продукции;
- ✓ современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

5.1 Содержание разделов учебной дисциплины «Технология хранения сельскохозяйственной продукции».

№ ПП	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1	Теоретические основы хранения плодов и овощей	Значение плодоовощной продукции в рационе питания человека. Роль хранения плодов и овощей в круглогодичном обеспечении населения плодоовощной продукцией. Особенности плодов и овощей как объектов хранения. Понятия «лежкость» и «сохраняемость». Классификация плодов и овощей по природе лежкости.
2	Параметры хранения плодов и овощей	Значение температуры, относительной влажности воздуха и состава газовой среды при хранении плодов и овощей. Классификация плодоовощной продукции на основании параметров хранения.
3	Материально-техническая база предприятий по хранению плодоовощной продукции	Классификация и строительно-планировочные особенности хранилищ. Системы вентиляции хранилищ. Технологическое оборудование для механизации погрузочно-разгрузочных работ. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях по хранению плодоовощной продукции.
4	Технологии хранения картофеля и овощной продукции	Агротехнические приемы, оказывающие влияние на сохраняемость картофеля и овощей. Требования к качеству закладываемой продукции. Современные технологии хранения овощных культур в сооружениях различного типа. Болезни овощных культур при хранении.
5	Технологии хранения плодово-ягодной продукции и винограда	Современные технологии хранения свежих плодов и ягод. Заготовка плодово-ягодной продукции.

5.1 Тематический план учебной дисциплины «Технология хранения сельскохозяйственной продукции»

№ п\п	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно-практические	Педагогический мониторинг
1.	<u>Теоретические основы хранения плодов и овощей.</u> Режимы и способы хранения масс овощной и плодовой продукции Способы регулирования температуры и относительной влажности воздуха в хранилищах. Активное вентилирование в овощехранилищах.	12	8	2	
2.	<u>Параметры хранения плодов и овощей.</u> Методы хранения по способам размещения плодов и овощей Устройство овощехранилищ	12	9	2	1
3.	<u>Технологии хранения картофеля и овощной продукции.</u> Заготовка и хранение овощей. Заготовка и хранение столовых корнеплодов. Хранение урожая полевых культур.	54	25	25	4
4.	<u>Технологии хранения плодово-ягодной продукции и винограда.</u> Агротехнические приемы, оказывающие влияние на лежкости плодовой продукции. Требования к её качеству. Технологии хранения семечковых, косточковых плодов, ягод и винограда. Болезни и повреждения плодов, ягод и винограда при хранении.	24	10	12	2

5. 2 Содержание разделов учебной дисциплины «Производственное обучение хранение сельскохозяйственной продукции»

№ ПП	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1	Подготовка овощехранилищ к зиме:	Требования, предъявляемые к хранилищам и холодильным камерам; Классификация предприятий для хранения плодоовощной продукции;
2	Подготовка овощей к хранению в овощехранилище:	Требования к качеству плодоовощного сырья при закладке его на хранение; Потери при хранении свежих плодов и овощей и способы их сокращения.
3	Требования , предъявляемые к качеству ягод.	Общие требования к свежим плодам, ягодам, предназначенным для хранения;
4	Заготовка и хранение плодов, ягод овощей:	Требования предъявляемые к заготовке плодоовощной продукции. способы хранения.
5	Хранение зерновых культур.	Характеристика зерновой массы как объекта хранения; Физические свойства зерновой массы (сыпучесть, теплофизические свойства);

5.2 Тематический план учебной дисциплины «Производственное обучение хранение сельскохозяйственной продукции»

№ п\п	тема	количество часов			
		всего	теория	лабораторно практические	Педагогический мониторинг
1.	<u>Подготовка овощехранилищ к зиме:</u> Требования, предъявляемые к хранилищам и холодильным камерам; Классификация предприятий для хранения плодоовощной продукции; Помещения производственного назначения; Температурные режимы для основного периода хранения; Требования к системе вентиляции.	24	8	14	2
2.	<u>Подготовка овощей к хранению в овощехранилище:</u> Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей; Параметры создания оптимальных условий хранения плодоовощной продукции; Способы создания и поддержания режимов хранения свежей плодоовощной продукции; Требования к качеству плодоовощного сырья при закладке его на хранение; Потери при хранении свежих плодов и овощей и способы их сокращения.	22	4	16	2
3.	<u>Требования, предъявляемые к качеству ягод.</u> Общие требования к свежим плодам, ягодам, предназначенным для хранения; Технические требования, предъявляемые к качеству продукции; Требования к упаковке плодоовощного сырья; Общие требования к транспортированию свежих плодов овощей;	48	10	36	2
4.	<u>Заготовка и хранение овощей:</u> Уборка, хранение картофеля; подготовка весового оборудования к сбору урожая; хранение капусты; хранение корнеплодов разными способами; хранение луковичных культур разными способами; хранение томатов;	50	15	30	5

5	<u>Уборка бахчевых культур.</u> Анализ качества продукции; Определение степени испорченности; Заготовка арбуза, засолка арбуза в ямы.	8	2	4	2
6	<u>Хранение зерновых культур.</u> Характеристика зерновой массы как объекта хранения; Физические свойства зерновой массы (сыпучесть, теплофизические свойства);	16	4	10	2
7.	<u>Сортировка яблок:</u> Требования, предъявляемые к сортировке плодово-ягодных культур; Колибровка; виды упаковки	6		6	
8.	<u>Сортировка картофеля:</u> Механизированная и ручная сортировка картофеля ; требование к качеству картофеля.	6			
9.	<u>Уборка подвального помещения:</u> Требования к размещению и укладке продуктов; технологические схемы хранения и обработки плодов и овощей; нормы естественной убыли массы плодоовощной продукции.	24	10	12	2

5.3 Содержание разделов учебной дисциплины «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Теоретические основы переработки плодоовощного сырья	Методы переработки плодов и овощей, их реализация в современных технологиях переработки плодов и овощей. Ассортимент производимых продуктов переработки плодов и овощей.
2.	Подготовка сырья к консервированию	Основные технологические операции по подготовке сырья к консервированию. Технологическое оборудование, применяемое для их осуществления.
3.	Технология квашения, соления и мочения плодов и овощей.	Технология квашения капусты. Технология соления огурцов и томатов. Выполнение расчетов по технологическим инструкциям.
4.	Консервирование тепловой обработкой.	Понятия пастеризации, стерилизации. Технологическое оборудование, применяемое для этих целей. Выполнение расчетов по технологическим инструкциям.
5.	Технологии производства концентрированных фруктовых и овощных консервов, соков и пюреобразных продуктов	Классификация. Ассортимент и технологии производства концентрированных фруктовых консервов. Характеристика этапов переработки плодов и овощей.
6.	Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей	Ассортимент промышленно производимых быстрозамороженных и плодоовощных продуктов. Классификация.
7.	Технология производства сушеных плодов и овощей	Сушильные аппараты. Производство сушеных плодов и овощей. Хранение сушеной продукции.

5.3 Тематический план учебной дисциплины «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно-практические	Педагогический мониторинг
1.	<u>Теоретические основы переработки плодоовощного сырья</u> Основы консервирования; Способы переработки плодов и овощей	10	8		2
2.	<u>Подготовка сырья к консервированию</u> Оборудование домашнего консервного цеха; Подготовка сырья к консервированию	9	8		1
3.	<u>Технологии квашения, соления и мочения плодов и овощей</u> Вспомогательные материалы; Подготовка и использования тары; Овощи и плоды квашеные, соленые и моченые.	11	9	1	1
4.	<u>Консервирование тепловой обработкой</u> Стерилизация и пастеризация; Технологическое оборудование; Маринование; Консервирование компотов	20	15	4	1
5.	<u>Технологии производства концентрированных фруктовых и овощных консервов, соков и пюреобразных продуктов</u> Консервирование соков; Плодово-ягодные и овощные пюре; Сладкие консервы; Овощные консервы; Овощные салаты; Консервирование зеленых овощей.	38	30	6	2
6.	<u>Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей</u> Промышленное и домашнее замораживание; Хранение и использование замороженных плодов и овощей	7	6	1	
7.	<u>Технологии производства сушеных плодоовощных продуктов.</u> Виды сушки и приспособления; Хранение и использование сушеных продуктов	7	5	1	1

5.4 Содержание разделов учебной дисциплины «Производственное обучение переработки сельскохозяйственной продукции»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Основы консервирования.	Общие требования к продуктам переработки плодов и овощей.
2.	Способы переработки плодов и овощей.	Общие требования к продуктам переработки плодов и овощей.
3.	Переработка овощей.	Тара для консервирования; стерилизация и пастеризация; вспомогательные материалы в консервировании.
4.	Хранение консервированной продукции.	Технология хранения свежей, консервированной продукции в хранилищах и подвалах.

5.4 Тематический план учебной дисциплины «Производственное обучение переработки сельскохозяйственной продукции»

№ п\п	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно-практические	Педагогический мониторинг
1.	<u>Теоретические основы переработки плодоовощного сырья</u> Основы консервирования; Способы переработки плодов и овощей	20	4	14	2
2.	<u>Подготовка сырья к консервированию</u> Оборудование домашнего консервного цеха; Подготовка сырья к консервированию	24	4	15	1
3.	<u>Технологии квашения, соления и мочения плодов и овощей</u> Вспомогательные материалы; Подготовка и использования тары; Овощи и плоды квашеные, соленые и моченые.	50	10	38	2
4.	<u>Консервирование тепловой обработкой</u> Стерилизация и пастеризация; Технологическое оборудование; Маринование; Консервирование компотов	20	6	14	
5.	<u>Технологии производства концентрированных фруктовых и овощных консервов, соков и пюреобразных продуктов</u> Консервирование соков; Плодово-ягодные и овощные пюре; Сладкие консервы; Овощные консервы; Овощные салаты; Консервирование зеленых овощей.	42	33	7	2
6.	<u>Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей</u> Промышленное и домашнее замораживание; Хранение и использование замороженных плодов и овощей	24	6	16	2

7.	<u>Технологии производства сушеных плодовоовощных продуктов.</u> Виды сушки и приспособления; Хранение и использование сушеных продуктов	24	2	18	2
----	---	----	---	----	---

5.5 Содержание разделов учебной дисциплины «Вредители и болезни сельскохозяйственных культур»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Вредители и болезни овощных культур	Типы повреждений растений вредителями. Классификация насекомых – характеристика основных отрядов.
2.	Вредители и болезни плодово-ягодных культур:	Особенности биологии и экологии вредителей плодовых культур. Механические и физические методы защиты растений от вредителей, используемые в саду
3.	Вредители и болезни зерновых и зернобобовых культур.	Понятие карантина растений, его задачи, значение и карантинные защитные мероприятия. Вредители и болезни зерновых культур.
4	Комплекс мер по борьбе с вредителями.	Вредители на всходах сахарной свеклы и меры борьбы с ними. Основные принципы защиты растений от вредителей. Болезни, связанные с неблагоприятными агроклиматическими условиями

5.5 Тематический план учебной дисциплины «Вредители и болезни сельскохозяйственных культур»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно практически е	Педагогическ ий мониторинг
1.	<u>Характеристика основных групп вредителей растений.</u> Значение защиты растений в сельскохозяйственном производстве; краткая характеристика групп животных вредящих растениям; многоядные вредители; особенности биологии и экологии многоядных вредителей; размножение и поведение.	6	4	2	
2.	<u>Вредители и болезни овощных культур</u> Типы повреждений растений вредителями. Классификация насекомых – характеристика основных отрядов. Вредители сахарной свеклы и картофеля. Особенности биологии и экологии вредителей сахарной свеклы. Свекловичные блошки, свекловичные долгоносики. Колорадский картофельный жук. Комплекс мер борьбы с вредителями. Вредители семейства крестоцветных. Капустная тля, крестоцветные блошки, капустная белянка. Репная белянка, весенняя капустная муха, крестоцветные клопы.	12	6	4	2
3.	<u>Комплекс мер по борьбе с вредителями.</u> Вредители на всходах сахарной свеклы и меры борьбы с ними. Основные принципы защиты растений от вредителей. Болезни, связанные с неблагоприятными агроклиматическими условиями. Болезни семейства крестоцветных. Сосудистый бактериоз. Слизистый бактериоз. Фузариозное увядание. Серая гниль. Болезни паслёновых культур. сухая пятнистость. Фитофтороз. Черная бактериальная пятнистость	12	6	4	2

	Болезни семейства луковых. Ложная мучнистая роса. Гниль донца. Шейковая гниль. Бактериоз лука и чеснока				
4.	<u>Вредители и болезни плодово-ягодных культур:</u> Особенности биологии и экологии вредителей плодовых культур. Дефицит азотного питания – причина болезней плодовых и ягодных культур. Лечение неинфекционных заболеваний плодовых деревьев. Типы повреждений плодово -ягодных растений вредителями. Биологический метод защиты растений от вредителей. Вредные насекомые плодового сада. Зеленая яблонная тля. Кольчатый шелкопряд. Златогузка, боярышница. Яблонная моль, яблонная плодожорка. Сухие ловчие пояса, способы приготовления. Система мероприятий по борьбе с вредителями плодового сада. Сбор зимних гнезд боярышницы. Механические и физические методы защиты растений от вредителей, используемые в саду	18	6	10	2
5.	<u>Наиболее вредоносные болезни.</u> Плодовая гниль, чернь плодовых. Парша плодовых, чёрный рак. Симптоматика, диагностика и меры борьбы с болезнями плодовых культур. Серая гниль земляники. Белая пятнистость листьев земляники. Система защиты с\х культур от вредителей и болезней на весенне-летний период. Техника безопасности при борьбе с вредителями и болезнями.	10	4	4	2
6.	<u>Вредители и болезни зерновых и зернобобовых культур.</u> Понятие карантина растений, его задачи, значение и карантинные защитные мероприятия. Вредители и болезни зерновых культур. Меры борьбы с вредителями. Вредители и болезни зернобобовых культур. Изучение основных вредителей бобовых культур Меры борьбы. Вредители и болезни подсолнечника. Меры борьбы с вредителями и болезнями. Вредители продуктов растениеводства при хранении.	10	4	4	2

--	--	--	--	--	--

5.6. Содержание разделов учебной дисциплины «Экономика сельского хозяйства»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Предприятия различных форм собственности в сельском хозяйстве:	Коллективные предприятия; Акционерные общества; Малые предприятия; Общества с ограниченной ответственностью;
2.	Земельные ресурсы:	Классификация земель.
3.	Материальные ресурсы:	Основные средства, их классификация, оценка; Оборотные средства, их классификация.
4.	Организация и оплата труда.	Формы и виды оплаты труда.
5.	Взаимоотношения с государством:	Налоги с физических лиц.

5.6 Тематический план учебной дисциплины «Экономика сельского хозяйства»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно практически е	Педагогическ ий мониторинг
1.	<u>Предприятия различных форм собственности в сельском хозяйстве:</u> Коллективные предприятия; Акционерные общества; Малые предприятия; Общества с ограниченной ответственностью; Крестьянское (фермерское) хозяйство; Экономическая игра «Устройство на работу».	10	8		2
2.	<u>Земельные ресурсы:</u> Классификация земель; Законодательные земельные акты, Право собственности на землю.	8	6		2
3.	<u>Материальные ресурсы:</u> Основные средства, их классификация, оценка; Оборотные средства, их классификация; Круговорот оборотных средств; Основные нормативные акты по приватизации; Средства производства.	10	10		
4.	<u>Организация и оплата труда.</u> Формы и виды оплаты труда Основные законодательные акты о труде.	4	4		
5.	<u>Взаимоотношения с государством:</u> Государственные обязательные поставки; Налог на землю; Налог на добавочную стоимость; Налоги с физических лиц.	2	2		

5.7 Содержание раздела учебной дисциплины «Механизация сельскохозяйственных работ»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Машины для основной, предпосевной обработки почвы:	Сельскохозяйственные машины. Типы почвообрабатывающих машин.
2.	Машины для внесения удобрений:	Внесение минеральных удобрений, прицепные разбрасыватели удобрений. Разбрасыватели пылевидных удобрений. Внесение органических удобрений, разбрасыватели органических удобрений. Разбрасыватели жидких удобрений.
3.	Посевные и рассадопосадочные машины:	Назначение рассадопосадочной машины, устройство основных частей. Основные типы сеялок. Рядовая сеялка и её назначение. Механизация посева овощных культур. Овощные сеялки принцип работы.
4.	<u>Машины для возделывания и уборки картофеля:</u>	Основные типы машин .Назначение и устройство картофелепосадочных машин. Назначение и

		принцип работы картофелекопателя
5.	<u>Машины для химической защиты растений:</u>	Мероприятия по химической защите растений. Основные типы машин. Опрыскиватели, опылители и их назначение.
6.	<u>Дождевальные машины и установки:</u>	Общая характеристика способов орошения. Дождевальные установки и принцип работы.

5.7 Тематический план учебной дисциплины «Механизация сельскохозяйственных работ»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно практически е	Педагогическ ий мониторинг
1.	<u>Машины для основной, предпосевной обработки почвы:</u> Сельскохозяйственные машины. Типы почвообрабатывающих машин. Плуги общего назначения. Виды луцильников и их назначение. Виды культиваторов и их назначение. Устройство и назначение катков. Устройство и назначение катков. Техническое обслуживание почвообрабатывающих машин. Системы мероприятий по улучшению лугов и пастбищ. Кусторезы, корчеватели и корчеватели-собиратели.	8	6	1	1

2.	<u>Машины для внесения удобрений:</u> Внесение минеральных удобрений, прицепные разбрасыватели удобрений. Разбрасыватели пылевидных удобрений. Внесение органических удобрений, разбрасыватели органических удобрений. Разбрасыватели жидких удобрений.	8	7		1
3.	<u>Посевные и рассадопосадочные машины:</u> Назначение рассадопосадочной машины, устройство основных частей. Основные типы сеялок. Рядовая сеялка и её назначение. Механизация посева овощных культур. Овощные сеялки принцип работы. Правила безопасной работы на сеялке. Контроль и оценка качества посева. Послесезонное техническое обслуживание сеялки.	8	8		
4.	<u>Машины для возделывания и уборки картофеля:</u> Технология возделывания и уборки картофеля. Агротехнические требования к возделыванию и уборке картофеля. Основные типы машин .Назначение и устройство картофелепосадочных машин. Назначение и принцип работы картофелекопателя	4	4		
5.	<u>Машины для химической защиты растений:</u> Мероприятия по химической защите растений. Основные типы машин. Опрыскиватели, опылители и их назначение.	2	2		
6.	<u>Дождевальные машины и установки:</u> Общая характеристика способов орошения. Дождевальные установки и принцип работы. Дальнеструйные машины и принцип работы. Техническое обслуживание дождевальных машин	4	4		

Рабочие программы 2 – й год обучения.

Структура и примерное содержание профессионального модуля.

Наименование разделов профессионального модуля	Экзамены по курсу	Кол-во часов		I-полугодие	II - полугодие	Производственная практика
		всего	В т. ч. лабораторных			

Технология возделывания овощей, плодов и ягод. Плодоовощеводство.	1	272		8\128	8\144	
Производственное обучение		408		12\192	12\216	
Производственная практика						36\216

Рабочая программа учебного модуля: «Плодоовощеводство, технология возделывания овощей, плодов и ягод».

Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ (умственной отсталостью)

по специальности 16668 «плодоовощевод», разработанной в соответствии с ФГОС по профессии НПО 110401.01 Мастер растениеводства.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: изучение теоретических основ и современных технологий производства плодов и овощей.

Для достижения поставленной цели в процессе обучения должны быть решены следующие задачи:

- получение представления о современном состоянии плодоводства и овощеводства в стране,
- ознакомление с мероприятиями по закладке плодового сада, уходу за ним,
- ознакомление с технологиями по выращиванию овощных культур в открытом и закрытом грунте.

2. Место дисциплины в структуре АООПО.

Дисциплина «Плодоовощеводство, технология возделывания овощей, плодов и ягод» относится к специальной части профессионального цикла учебных дисциплин. Для ее освоения необходимы входные знания, умения и компетенции, приобретенные обучающимися при изучении математики, естествознания, биологии, сельскохозяйственного труда, СБО.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ✓ подготавливать к работе сооружения защищенного грунта;
- ✓ готовить почвенные смеси, субстраты;
- ✓ планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике;
- ✓ проводить подготовку и посев семян для выращивания рассады;
- ✓ высаживать рассаду овощных культур;
- ✓ анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы;
- ✓ организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- ✓ основные требования к планированию и освоению садового участка;
- ✓ виды плодовых и ягодных культур, выращиваемых в Ростовской области
- ✓ технологии выращивания основных видов садовых и ягодных культур
- ✓ схемы посева и посадок овощных культур, площади питания овощных растений;
- ✓ требования, предъявляемые к посевному и посадочному материалу,
- ✓ способы предпосевной и предпосадочной обработки,
- ✓ нормы высева, глубину заделки семян в зависимости от вида выращиваемой культуры и типа почвы,
- ✓ количество рассады, необходимое для высадки на 1 га при рассадной культуре выращивания;
- ✓ устройство и принцип работы тракторов и сельскохозяйственных машин, используемых в овощеводстве открытого грунта;

уметь:

- ✓ высаживать плодовые и ягодные культуры;
- ✓ формировать и обрезать деревья и кустарники;
- ✓ прививать плодовые деревья;
- ✓ ухаживать за садом;
- ✓ определять качество семян (энергию прорастания, всхожесть);;
- ✓ выбирать оптимальные сроки высева семян на рассаду или высева семян в открытый грунт;

владеть:

- ✓ специальной технической и технологической терминологией;
- ✓ навыками по применению существующих способов прививки;
- ✓ навыками по определению качества посевного материала;
- ✓ современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

5.8 Содержание разделов учебной дисциплины «Технология возделывания овощей, плодов и ягод»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Садоводство	Общие сведения о биологических особенностях плодовых деревьев и ягодных кустарников; Уход за садом; Закладка ягодных кустарников, уход ; Технология выращивания плодовых деревьев и уход за ними.
2.	Овощеводство	Технология возделывания корнеплодов; Агротехника возделывания белокочанной капусты разных сроков созревания; Технология возделывания луковичных культур; Агротехника возделывания картофеля; технология возделывания зеленых культур; Технология возделывания пасленовых, тыквенных культур в открытом грунте;

5.8 Тематический план учебной дисциплины «Технология возделывания овощей, плодов и ягод »

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно практически е	Педагогическ ий мониторинг

1.	<u>Садоводство.</u> Общие сведения о биологических особенностях плодовых деревьев и ягодных кустарников; Технология возделывания семечковых культур; технология возделывания косточковых культур; Технология возделывания кустарников; Выбор, размножение и выращивание подвоев.	35	21	10	4
2.	<u>Овощеводство.</u> Технология возделывания корнеплодов(морковь, свекла, редис); Агротехника возделывания белокочанной капусты разных сроков созревания (выращивание рассады капусты в парнике); Технология возделывания луковичных культур (лук репка, лук севок, чеснок); Агротехника возделывания картофеля; технология возделывания зеленых культур (укроп, петрушка, салат, шавель); Технология возделывания пасленовых (агротехника выращивания томата, перец болгарский в открытом грунте). тыквенных культур в открытом грунте (кабачок, огурец, тыква);	101	53	40	8

5.9 Содержание разделов учебной дисциплины «Производственное обучение технология возделывания овощей, плодов и ягод»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Плодово-ягодные культуры	Осенний уход за плодовыми и ягодными культурами; уход за молодым и плодоносящим садом в зимней период; весенние работы в молодом и плодоносящем саду;.
2.	Уборка овощных культур.	Уборка урожая овощных культур; уборка плодов огурца и кабачка; уборка после урожайных остатков.
3.	Овощеводство защищённого грунта	Подготовка сооружений защищённого грунта для выращивания овощных культур; _выращивание выгонных культур в защищённом грунте; выращивание рассады овощных культур для защищённого грунта.
4.	Овощеводство открытого грунта	Посев семян и посадка рассады овощных культур в открытом грунте; выращивание картофеля

5.9 Тематический план учебной дисциплины « Производственное обучение технология возделывания овощей, плодов и ягод»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно практически е	Педагогическ ий мониторинг
1.	<u>Осенний уход за плодовыми и ягодными культурами:</u> Требования безопасности труда и пожарной безопасности на рабочем месте; применение средств индивидуальной защиты; прививки черенками и их использование в плодОВОДСТВЕ; обрезка плоДОВЫХ РАСТЕНИЙ; сбор зимних гнёзд вредителей	23	5	16	2
2.	<u>Уборка овощных культур.</u> Уборка зрелых и недозрелых плоДОВ ТОМАТА; сортировка плоДОВ С ПРИЗНАКАМИ ПОРАЖЕНИЯ ФИТОФТОРОЙ; сбор плоДОВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СЕМЯН; уборка луковичных культур; уборка столовых корнеплоДОВ; уборка картофеля; уборка капусты; уборка плоДОВ ОГУРЦА , КАБАЧКА; уборка после урожайных остатков;	71	17	50	4
3.	<u>Овощеводство защищённого грунта</u> ТБ при выполнении сельскохозяйственных работ; выращивание выгоночных культур в защищённом грунте; выращивание рассады овощных культур для защищённого грунта; выращивание рассады овощных культур для открытого грунта; посев семян и посадка рассады овощных культур в открытом и защищенном грунте; уход за сеянцами и пикировка;	56	8	46	2
4.	<u>Овощеводство открытого грунта</u> Высадка рассады в грунт; высадка семенников в грунт; проведение предпосевной и предпосадочной обработки почвы; посев семян овощных культур в открытый грунт;	30	4	24	2
5.	<u>Весенние работы в молодом и плодоносящем саду</u> Боронование почвы в саду; разметка посадочных ям; замена погибших молодых деревьев новыми саженцами; обрезка и укорачивание ветвей плоДОВЫХ ДЕРЕВЬЕВ; обрезка засохших ветвей малины и смородины.	24	2	20	2

5.10 Содержание разделов учебной дисциплины «Плодоовощеводство»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Садоводство	Сад и его значение в жизни человека; Основные плодово-ягодные культуры; видовой и сортовой состав садов Ростовской области; биологические особенности плодово-ягодных культур;
2.	Овощеводство	Классификация овощных растений; биологические особенности овощных культур; влияние внешней среды на рост и развитие овощных растений; размножение овощных растений; семеноводство овощных культур; многолетние овощные культуры

5.10 Тематический план учебной дисциплины «Плодоовощеводство »

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно практические	Педагогический мониторинг
1.	<u>Садоводство</u> Сад и его значение в жизни человека; Основные плодово-ягодные культуры; видовой и сортовой состав садов Ростовской области; биологические особенности плодово-ягодных культур; классификация плодово-ягодных культур; классификация плодово-ягодных культур; семечковые культуры; условия выращивания; ягодные культуры; условия выращивания; орехоплодные культуры;	35	21	10	4
2.	<u>Овощеводство</u> Классификация овощных растений; биологические особенности овощных культур; влияние внешней среды на рост и развитие овощных растений; размножение овощных растений; семеноводство овощных культур; многолетние овощные культуры; пасленовая группа; капустная группа; корнеплодные и луковичные овощные культуры;	101	53	40	8

5.11 Содержание разделов учебной дисциплины «Производственное обучение плодоовощеводство»

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Овощеводство	Уборка овощной продукции; сортировка, требования к овощной продукции при транспортировке.
2.	Садоводство	Планирование работы по уходу за растениями; осенний уход за декоративными культурами
3.	Овощеводство защищённого грунта	Подготовка рассадных ящиков; посев семян овощных культур в рассадные ящики; подготовка к посеву укрытие пленкой;

5.11 Тематический план учебной дисциплины «Производственное обучение плодоовощеводство»

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно практические	Педагогический мониторинг
1.	<u>Овощеводство</u> Уборка урожая картофеля; уборка урожая тыквенных культур; сбор петрушки и укропа на семена; срезание зонтиков петрушки и укропа; составление в пучок и размещение для просушки; уборка урожая пасленовых культур; сбор урожая луковых культур; уборка столовых корнеплодов; осенняя обработка огорода:	71	20	46	5
2.	<u>Осенний уход за плодовыми и ягодными культурами:</u> Подготовка посадочных ям под плодовые культуры; посадка саженцев плодовых культур; осмотр насаждений, планирование работы по уходу за растениями; осенний уход за декоративными культурами:	26	6	18	2

3.	<u>Семеноводство</u> Заготовка и хранение семян пасленовых культур; сбор семян тыквенных культур; сбор семян луковых культур; сбор семян зеленых культур;	23	4	19	
4.	<u>Уход за молодым и плодоносящим садом в зимнее время:</u> Осмотр штамбов молодых деревьев; утепление штамбов молодых деревьев;	24	4	18	2
5.	<u>Овощеводство защищённого грунта</u> Подготовка рассадных ящиков; посев семян овощных культур в рассадные ящики; подготовка к посеву укрытие пленкой; уход за посевами овощных культур в рассадных ящиках:	30	10	20	
6.	<u>Посев и посадка овощных культу закрытого и открытого грунта</u> Подготовка картофеля к посадке; подготовка семенного материала капусты; Посев корнеплодов и высадка корнеплодов:	30	8	22	

5.12 Содержание разделов учебной дисциплины « Основы агрономии»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Почвоведение	Плодородие почвы; классификация почвы по механическому составу и ее значение;
2.	Севообороты и система земледелия	Научные основы чередования культур в севообороте;
3.	Сорные растения и меры борьбы с ними.	Классификация сорняков, их биологические особенности. Меры борьбы с сорняками; вред, причиняемый сорняками сельскому хозяйству.
4	Удобрения.	Классификация удобрений; способы и сроки применения под плодовоовощные и ягодные культуры.

5.12 Тематический план учебной дисциплины «Основы агрономии»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно практические	Педагогический мониторинг
1.	<u>Почвоведение.</u> Плодородие почвы; классификация почвы по механическому составу и ее значение; водные свойства почвы; основные типы почв; цели и задачи обработки почвы; агротехнические требования к обработке почвы.	22	18	4	
2.	<u>Севообороты и система земледелия</u> Научные основы чередования культур в севообороте; освоение севооборотов, их классификация.	8	6	2	
3.	<u>Сорные растения и меры борьбы с ними.</u> Классификация сорняков, их биологические особенности. Меры борьбы с сорняками; вред, причиняемый сорняками сельскому хозяйству.	11	6	4	1
4.	<u>Охрана окружающей среды</u> Виды мелиорации; Лесомелиорация. Мероприятия по борьбе с эрозией почв.	13	10	1	2
5.	<u>Удобрения</u> Классификация удобрений; способы и сроки применения под плодовоовощные и ягодные культуры.	14	10	2	2

5.13 Содержание разделов учебной дисциплины «Охрана труда»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
-------	---------------------------------	---------------------

1.	Безопасность труда в животноводстве.	Общие вопросы безопасности труда в животноводстве
2.	Эксплуатация сельскохозяйственной техники.	Машины и оборудования на животноводческих фермах; сельскохозяйственные машины.
3.	Первая помощь при несчастных случаях.	Общие правила при оказании первой помощи.

5.13 Тематический план учебной дисциплины «Охрана труда»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	Лабораторно практические	Педагогический мониторинг
1.	<u>Безопасность труда в животноводстве.</u> Термины и определения по охране труда; основные законоположения по охране труда; обучение, инструктаж	16	12	2	2
2.	<u>Эксплуатация сельскохозяйственной техники.</u> Машины и устройства для раздачи кормов; доильное оборудование; машины для удаления и уборки навоза; эксплуатация сельскохозяйственной техники; машины для обработки почвы.	8	7		1
3.	<u>Первая помощь при несчастных случаях.</u> Правила обращения с пострадавшими; требования к оказанию первой помощи.	10	8		2

5.14 Содержание разделов учебной дисциплины «Профессиональная этика»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1.	Этика деловых отношений	Общие сведения о предмете «деловая культура»; основы деловой культуры
2.	Основные правила этикета	Основные области эстетической деятельности человека
3.	Основы психологии производственных отношений	Характеристика процесса делового (профессионального) общения.

5.14 Тематический план учебной дисциплины «Профессиональная этика»

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	теория	лабораторно практические	педагогический мониторинг
1.	<u>Этика деловых отношений</u> Общие сведения о предмете «деловая культура»; основы деловой культуры	12	10		2
2.	<u>Основные правила этикета</u> Основные области эстетической деятельности человека; сферы эстетической культуры; основные составляющие внешнего облика человека.	10	8		2
3.	<u>Основы психологии</u> Темперамент, характер; их виды и особенности; определения темперамента и характера человека по внешнему виду; производственные отношения.	12	10		2

6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2.

6.1 График производственной практики по предмету «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

№	Содержание	Кол-во часов
	Виды осенняя производственной практики.	
1	Консервирование томатов способом стерилизации.	6
2	Засолка томатов.	6
3	Нарезка и сушка моркови.	6
4	Нарезка и сушка яблок (искусственная и естественная).	6
5	Побелка стеллажей, очистка тары, дезинфекция помещения и оборудования	6
	Виды зимний производственной практики	30 ч
1	Закладка корнеплодов на хранение	3
2	Укладка яблок в ящики для зимнего хранения. Консервирование капусты.	6
3	Квашение капусты.	3
4	Подготовка тары для консервирования Консервирование яблок способом стерилизации.	6
5	Стерилизация овощных консервов паром	6
	Виды весенней производственной практики	24 ч
1	Сортировка овощных культур (лук, картофель, морковь)	6
2	Приготовление фруктовой пюреобразной массы	6
3	Приготовление соков с помощью соковыжималки, соковарки.	6
4	Приготовление первых блюд	6
5	Приготовление мучных изделий	6
6	Приготовление овощных салатов	6
	Виды летней производственной практики	36 ч
1	Приготовление фруктовых салатов	6

2	Способы нарезки овощей и фруктов. Оформление блюд.	6
3	Определение дефекта плодоовощных консервов	6
4	Приготовление компотов из замороженного сырья. Приготовление пирожков с фруктовой начинкой.	6
5	Сортировка овощной продукции	6
6	Сортировка фруктов, определения качества продукции.	6
7	Уборка подвального помещения	6
8	Консультация	6
9	Экзамен	6
		54ч
	Итого	144 ч

График производственной практики по предмету «Технология возделывания овощей, плодов и ягод. Плодоовощеводство »

№	Содержание	Кол-во часов
	Виды осенней производственной практики.	
1	Очистка цветника, сбор и сжигание остатков сорных растений и мусора .	6
2	Перекапывание почвы в цветнике	6
3	Очистка ветвей, штамбов молодых деревьев от отмершей коры, сжигание мусора.	6
4	Перекапывание почвы в приствольных кругах молодых деревьев.	6

5	Перекапывание почвы в приствольных кругах плодоносящих деревьев.	6
		30 ч
	Виды зимней производственной практики	
1	Осмотр плодовых деревьев, планирование работ по обрезке. Подготовка инвентаря для обрезки.	3
2	Обрезка плодовых деревьев, удаление поврежденных ветвей	6
3	Осмотр ягодных кустарников, вырезка поврежденных	3
4	Посадка саженцев плодовых деревьев. Вырезание и удаление отплодоносивших побегов малины.	6
5	Утепление земляничных гряд . Вырезание и удаление отплодоносивших и повреждённых побегов смородины.	6
		24 ч
	Виды весенней производственной практики	
1	Выпиливание повреждённых и высохших побегов плодовых деревьев.	6
2	Ревизия насаждений – учет зимних повреждений, определение места, где потребуется посадка саженцев. Осмотр сохранности и надежности обвязки, возобновление её в случае необходимости.	6
3	Стряхивание снега с молодых деревьев, связывание ветвей, установка подпорок.	6
4	Нагребание снега на клумбы с зимующими многолетниками. Нагребание снега в приствольный круг, уплотнение.	6
5	Подготовка и ремонт сельскохозяйственного инвентаря.	6
6	Упаковка семян овощных культур	6
7	Подготовка и пересмотр луковиц и клубней однолетников. Укладка на проращивание.	6

8	Снятие обвязки с плодовых деревьев, зачистка поврежденных мест на штамбах деревьев.	6
		36 ч
	Виды летней производственной практики	
1	Подготовка и пересмотр клубней картофеля. Укладка на проращивание.	6
2	Подготовка гряд под высадку овощных культур.	6
3	Посев семян овощных культур в рассадные ящики	6
4	Разметка посадочных ям под саженцы, выкапывание ям. Посев зеленых культур в грунт.	6
5	Выбор и посадка луковиц к выгонке	6
6	Пикировка сеянцев.	6
7	Высадка рассады средних и поздних сортов капусты	6
8	Высадка рассады сладкого перца в теплицу.	6
9	Высадка рассады томата в теплицу.	6
10	Высадка луковых культур в грунт	6
11	Полив рассады овощных культур	6
12	Прополка и рыхление лука.	6
13	Прополка и рыхление зеленых культур.	6
14	Прополка зеленных культур.	6
15	Прополка ягодников	6

16	Полив саженцев плодовых деревьев.	6
17	Прополка корнеплодов (редис, морковь).	6
18	Консультация	6
19	Экзамен.	6
		114ч
	Итого	216

Приложение №3. Примерный экзаменационный материал.

7.1 Примерный экзаменационный материал по «Технологии хранения и переработки с\х продукции».

1. Значение фруктов, ягод и овощей в жизни человека.
2. Виды Сушки. Хранение и использование сушёных плодов и овощей.
3. Факторы, влияющие на лёжкость плодов
4. Пищевая ценность свежей и консервируемой плодоовощной продукции.
5. Виды овощехранилищ. Назначение и устройство
6. Способы консервирования. Дать краткую характеристику
7. Подготовка овощехранилищ к зиме. Дезинфекция помещений.
8. Вспомогательные материалы и пряности, используемые в консервировании.
9. Степени зрелости плодов и овощей, дай им характеристику.
10. Способы стерилизации и пастеризации.
11. Причины порчи картофеля во время хранения.
12. Способы консервирования: квашение, соление, мочение.
13. Условия хранения капусты. Заготовка, способы размещения, болезни.
14. Виды компотов и технология их приготовления.
15. Условия хранения столовых корнеплодов.
16. Виды соков и технология их приготовления.
17. Условия хранения ягод.

18. Виды маринадов. Технология консервирования овощей.
19. Хранение семечковых культур.
20. Виды сладких консервов. Технология приготовления варенья.

7.2. Примерный экзаменационный материал по «Технологии возделывания овощей плодов и ягод, плодовоовощеводство».

1. Классификация плодово-ягодных культур.
2. Способы размножения плодово-ягодных культур.
3. Характеристика семечковых культур.
4. Технология выращивания посадочного материала (плодовых культур).
5. Характеристика косточковых культур.
6. Принципы формирования кроны плодоносящего дерева.
7. Характеристика ягодных культур.
8. Группы сельскохозяйственных угодий.
9. Классификация овощных культур.
10. Значение парника, теплицы в овощеводстве
11. Характеристика ягодных культур.
12. Технология выращивания картофеля.
13. Семеноводство овощных культур.
14. Технология выращивания капусты
15. Капустные овощные культуры.
16. Технология выращивания корнеплодов.
17. Корнеплодные овощные культуры.
18. Технология выращивания лука.
19. Луковые овощные культуры.
20. Технология выращивания томатов.

8. УЧЕБНО МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ:

Основная литература:

1. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования: Учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / Таисия Ивановна Поморцева.— 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2003. — 136 с.
2. Агробιολογические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства. /В.И.Филатов, Г.И. Баздырев,
3. Растениеводство. /Под ред. Г.С. Посыпанова. –М.: Колос, 1997.
4. Тараканов Г. И., Мухин В. Д. и др. Овощеводство. - М.: Колос, 2003.
5. Рубцов М. И., Матвеев А. П. Овощеводство.–М.: Агропроиздат, 1985.–430 с.
6. Н. М. Куренной, В. Д. Колтунов, В. И. Черепашин. Плодоводство. – М.: Агропромиздат, 1985.
7. Трисвятский Л.А., Лесик В.В., Курдина В.Н. Технология хранения сельскохозяйственных продуктов. 4-е изд. М.: Агропромиздат, 1991.
8. Личко Н.М., Курдина В.Н. Практикум по технологии хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов. М.: Колос, 1992.

Дополнительная литература:

1. В.И. Полегаев. Хранение плодов и овощей. - М.: Россельхозиздат, 1982.
2. Борисов В.А., Литвинов С.С., Романова А.В. Качество и лежкость овощей. - М., 2003.
3. Николаева М.А. Хранение плодов и овощей на базах. - М.: Экономика, 1985.
4. Бэртон У.Г. Физиология созревания и хранения продовольственных культур. - М.: Агропромиздат, 1985.
5. Гудковский В.А. Длительное хранение плодов. – Алма-Ата: Кайнар, 1978.
6. Федоров М.А. Промышленное хранение плодов. - М.: Колос, 1981.
7. Мышкин М.М., Иванов С.В. Технология переработки плодов, ягод и овощей. – М.: Агропромиздат, 1986.
8. Назарова А.И., Фан-Юнг А.Ф. Технология плодоовощных консервов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.
9. Наместников А.Ф. Консервирование плодов и овощей в колхозах и совхозах. – М.: Росагропромиздат, 1989.
10. Скрипников Ю.Г. Прогрессивная технология хранения и переработки плодов и овощей. – М.: Агропромиздат, 1989.
11. Стандарты на консервированные плоды и овощи.
12. Широков Е.П. Технология хранения и переработки плодов и овощей. – М.: Колос, 1978.
13. Флауменбаум Б.Л., Танчев С.С., Гришин М.А. Основы консервирования пищевых продуктов. – М.: Агропромиздат, 1986.
14. В. А Колесников и др. Практикум по плодоводству. – М.: Колос, 1971.

15. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка плодов и овощей. - М: Агропромиздат, 1989.

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Плодоовощеводство»

оборудование учебного кабинета:

- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ комплект учебно-методической документации по предмету «Технология
- ✓ переработки сельскохозяйственной продукции»;
- ✓ образцы тары для переработанной продукции;
- ✓ иллюстрации оборудования для переработки;

лабораторное оборудование для переработки продукции:

- ✓ электрическая плита;
- ✓ электрическая соковыжималка;
- ✓ электрическая овощерезка,
- ✓ жарочный шкаф,
- ✓ автоклав,
- ✓ соковарка,
- ✓ закаточные машинки,
- ✓ тара для консервирования)

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- ✓ мультимедиа проектор;
- ✓ слайдовые презентации по темам программы.

