

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**Рассмотрена и принята**

На заседании педагогического  
совета  
Протокол № 6 от  
«07» 06 2023 года

**«Согласовано»**

Зам. директора по УР  
*М. Сергиенко* Сергиенко Н. И.

**«Утверждаю»**

Директор ОКОУ «Тёткинская  
школа-интерната»  
*Н. Н. Бабкина* Бабкина Н. Н.  
Приказ № 22/1 от 05.07.2023г



**Рабочая программа учебного предмета  
«Хранение и переработка с/х продукции»**

**Учитель** Матяш Тамара Владимировна, I квалификационная категория

**Класс** 11 проф. класс

**Всего часов в год** 68

**Всего часов в неделю** 2

**Срок реализации** 1 год

**пгт. Тёткино, 2023 г**

## Пояснительная записка

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
- Приказа Минтруда России от 08.09.2014 № 627 н « Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области декоративного садоводства », зарегистрированного в Минюсте России 29.09.2014г. №34183;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 28. 09. 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
- Положение о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
- Учебный план ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация- разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Матяш Тамара Владимировна, учитель ОКОУ « Тёткинская школа- интернат».

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 15415 «Овощевод».

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

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

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

Задачи предмета:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- уборка овощей;
- переборка, сортировка, очистка, мытье овощей;
- затаривание и упаковка овощей на хранение;
- использовать ручной инвентарь и средства механизации при уборке овощей;
- применять ручной инструмент и инвентарь для переработки, сортировки, очистки, мытья овощей;
- очистка инвентаря;
- использовать средства индивидуальной защиты;
- обмолот, очистка, подготовка к хранению семян овощных культур;

## 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
11 класс	68

**2.2. Календарно- тематическое планирование предмета  
«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»**

11 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во уроков	По плану	Факт.
1	Уборка урожая картофеля.	1		
2	Хранение урожая картофеля.	1		
3	Уборка урожая свеклы.	1		
4	Хранение урожая свеклы.	1		
5	Уборка урожая моркови.	1		
6	Хранение урожая моркови.	1		
7	Уборка урожая капусты поздней.	1		
8	Хранение урожая капусты поздней.	1		
9	Проверочная работа № 1	1		
10	Хранение в траншеях, буртах	1		
11	Хранение стационарных хранилищах.	1		
12	Процессы, происходящие при хранении продукции.	1		
13	Процессы, идущие при хранении продукции.	1		
14	Подготовка овощехранилищ к хранению	1		
15	Виды работ, связанные с хранением	1		
16	Способы переработки овощей.	1		
17	Виды переработки овощей.	1		
18	Подготовка овощей к переработке.	1		
19	Сортировка овощей к переработке.	1		
20	Виды тары.	1		
21	Тара	1		
22	Подготовка тары к переработке овощей.	1		
23	Подготовка тары	1		
24	Квашение капусты.	1		
25	Засолка капусты.	1		
26	Соление огурцов.	1		
27	Переработка огурцов.	1		
28	Соление томатов	1		
29	Переработка томатов	1		
30	Практическая работа: Изучить технологию	1		

	квашения капусты.			
31	Практическая работа: Изучить соление огурцов и томатов.	2		
32	Организация пункта первичной переработки.	1		
33	Пункт первичной переработки.	1		
34	Практическая работа: Составить календарный план работ с указанием сроков, объемов и норм выработки.	2		
35	Санитарные требования при переработке овощей.	1		
36	Переработка овощей.	1		
37	Безопасность труда при переработке овощей.	1		
38	Безопасность труда при работе с овощами.	1		
39	Задачи хранения сельхозпродукции.	1		
40	Задачи переработки сельхозпродукции.	1		
41	Процессы, происходящие при хранении.	1		
42	Процессы при хранении.	1		
43	Естественная убыль.	1		
44	Действия низких и высоких температур.	1		
45	Проверочная работа № 2	2		
46	Оборудование для консервирования.	1		
47	Технология консервирования.	1		
48	Упаковка	1		
49	Хранение.	1		
50	Качество продукции.	1		
51	Товарный вид продукции.	1		
52	Сортировка семян.	1		
53	Проверка на всхожесть.	1		
54	Практическая работа: Сортировка семян. Проверка на всхожесть.	2		
55	Повторение пройденного материала.	5		
56	Правила уборки овощей.	1		
57	Итоговая контрольная работа	2		
58	Итоговое занятие.	1		
59	Обобщающее занятие.	1		
	Итого		68	

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

## 11 класс

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

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

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

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

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

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

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

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

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

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

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

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

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

Обучающийся должен:

знать: правила техники безопасности.

уметь: выполнять работы по уборке урожая различных овощных культур.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

#### «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

##### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы предмета имеется учебный кабинет.

##### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Стол учительский-1шт.

Стол демонстрационный- 1 шт.

Стол ученический -5шт.

Стул учительский -1шт.

Стулья ученические- 10 шт.

Доска школьная -1шт.

Доска магнитная- 1шт.

Компьютер Мас -1шт.

##### Инструменты и инвентарь:

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

##### Материалы:

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

##### Наглядные пособия обучения:

- плакаты;
- фотоматериалы;
- презентации;
- видеофильмы;

- таблицы;
- компьютерные программы.

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

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

**Интернет-источники:**

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

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»**

Текущий контроль в форме:

- тестирования;
- решение ситуационных задач.

<b>Результаты обучения (умения, знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Умения:</b>	оценка результатов выполнения практической работы
Определять сроки уборки овощей	оценка результатов выполнения практической работы
Производить уборку овощей	оценка результатов выполнения практической работы
Производить хранение овощей	оценка результатов выполнения практической работы
Консервирование овощей и их соление	оценка результатов выполнения практической работы
<b>Знания:</b>	
Правила уборки овощей	Текущий контроль в форме устного или письменного опроса
Правила хранения овощей	Текущий контроль в форме устного или письменного опроса
Правила переработки овощей	Текущий контроль в форме устного или письменного опроса
Правила техники безопасности при уборке и переработке овощей	Устный или письменный опрос на занятии