

**Частное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования «СТЦ «ПАТРИОТ»**

Утверждаю:

Директор ЧОУ ДПО «СТЦ «ПАТРИОТ»



Юрьев М.А.

2019 г.

Программа профессионального обучения

Наименование профессии: **«Рабочий плодоовощного хранилища»**

Уровень квалификации: **2 разряд**

Код профессии: **17542**

г. Армавир 2019 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Программы профессионального обучения по профессии: «Рабочий плодоовощного хранилища».

Нормативную правовую основу разработки дополнительной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. ФЗ-№273 «Об образовании»;
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
3. Приказ Минобразования России от 2 июля 2013 года N 513 Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих;
4. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, приказ Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013 г. №499;
5. Требования приказа Министерства транспорта Российской Федерации №287 от 28.09.2015 г. «Об утверждении профессиональных и квалификационных требований к работникам юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих перевозки автомобильным транспортом и городским наземным электрическим транспортом»
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292.

В соответствии со ст.73 Федерального Закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации» профессиональное обучение направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

Программа состоит из общепрофессионального цикла и профессионального модуля. Общепрофессиональный цикл предназначен для базовой профессиональной подготовки. Профессиональный модуль - специализированная часть программы для приобретения профессиональных знаний и умений рабочего плодоовощного хранилища. В рамках модуля возможна учебная практика, практикумы с участием специалистов на производстве. Прохождение практики планируется на базах предприятий-заказчиков.

Программа определяет минимальный объем знаний и умений, которыми должен обладать **рабочий плодоовощного хранилища** при занятии соответствующей должности.

Продолжительность обучения по программе составляет 168 часов.

Квалификационные характеристики Рабочий плодоовощного хранилища 2 разряда

Характеристика работ - Выгрузка картофеля, овощей, фруктов из вагонов, барж, автомашин вручную и с помощью машин и механизмов. Сортировка продукции по срокам хранения и другим установленным признакам, взвешивание и закладка на хранение плодоовощей и картофеля. Наблюдение за состоянием продукции в процессе хранения. Подготовка плодоовощей и картофеля к реализации: переборка, мойка, чистка, резка и фасовка вручную и на конвейере, взвешивание, затаривание продукции и отходов. Укладка для отправки. Погрузка продукции на автомобиль. Сортировка и ремонт тары, контейнеров, поддонов.

Должен знать:

- ассортимент продукции и правила ее хранения;
- способы увеличения сроков сохранности продукции;
- правила сортировки и фасовки продукции;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемых механизмов.

Должен уметь:

- подготавливать объекты к оборудованию и хранению;
- правильно организовывать и содержать рабочее место;
- экономно расходовать упаковочные материалы;
- соблюдать правила безопасности труда, гигиены труда, пожарную безопасность;
- определять способы и методы хранения;
- анализировать условия ранения овощей;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации плодов и овощей;
- определять качество плодоовощной продукции в целях ее реализации;
- осуществлять приемы первичной обработки овощей и фруктов;
- подбирать тару для хранения плодов и овощей.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **рабочий плодоовощного хранилища**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей плодоовощной продукции; ПК 3.2. Контролировать состояние плодоовощной продукции в период хранения; ОК 1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; ОК 2. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Программы профессионального обучения по профессии:
«Рабочий плодоовощного хранилища».

Цели курса – профессиональное обучение по профессии **«Рабочий плодоовощного хранилища»**. Обучение теоретическим знаниям, навыкам и умениям, необходимым для выполнения работ по данной профессии.

Категории обучаемых:

программа профессионального обучения предназначена для лиц, желающих приобрести профессию **«Рабочий плодоовощного хранилища»**.

Продолжительность (трудоемкость) обучения:

168 академических часов. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Формы обучения:

Очная (с отрывом от работы), очно-заочная (с частичным отрывом от работы), заочная (без отрыва от работы). При реализации программы применяется форма организации образовательной деятельности, основанная на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебного плана, использовании различных образовательных технологий, в том числе дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Режим занятий:

8 академических часов в день. Предусматривается возможность обучения по индивидуальному учебному плану (таблица 1) в пределах осваиваемой программы.

№ п/п	Наименование учебных модулей	Всего, час.	В том числе		Формы контрол я
			лекци и	практическ ие занятия	
1	Модуль 1. Общепрофессиональный курс	36	28	8	
1.1	Моделирование профессиональной деятельности: постановка и решение профессиональных задач. Профессиональное и личностное развитие	12	4	8	-
1.2	Состояние плодоовощного рынка Российской Федерации. Современные тенденции в технологиях хранения плодов и овощей	8	8	-	-
1.3	Охрана труда и техника безопасности	16	16		-
2	Модуль 2. Профессиональный курс	86	70	10	6
2.1.	Технология хранения плодов и овощей	24	22	2	
2.2.	Параметры хранения плодов и овощей. Требования к режимам и срокам хранения плодов и овощей	24	20	4	
2.3	Нормы расходов тары и упаковочного материала. Виды основных материалов, применяемых при упаковке плодоовощных культур	16	12	4	
2.4	Материально-техническая база предприятий по хранению плодов и овощей. Характеристика объектов и оборудования для хранения плодов и овощей	16	16		
2.5	Промежуточный контроль	6			6
3.	Модуль 3. Практическое обучение	32	0	32	
3.1	Технология хранения плодов и овощей (семинар-практикум). Самостоятельная работа. Химический состав плодов и овощей, его изменение при хранении	16	-	16	
3.2	Самостоятельная работа. Оптимальные параметры хранения плодов и овощей (контрольная работа).	16		16	
5.	Консультации и подготовка к экзамену	6	6		
6.	Квалификационный экзамен	8			8
7.	ВСЕГО:	168	112	42	14