

**Міністерство освіти і науки України**

|  |
| --- |
| **ЗАТВЕРДЖЕНО** |
| Наказ Міністерства освіти і науки України |
| від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р. №\_\_\_\_\_  |

***Державний освітній стандарт***

**6111 А.01.10 – 2023**

 *(позначення стандарту)*

**Професія:** Плодоовочівник

**Код:** 6111

**Професійні кваліфікації:**

плодоовочівник 1-го розряду

плодоовочівник 2-го розряду

плодоовочівник 3-го розряду

**Освітня кваліфікація:** кваліфікований робітник

**Рівень освітньої кваліфікації:**

перший (початковий) – плодоовочівник 1-го розряду

другий (базовий) – плодоовочівник 2, 3-го розрядів

***Видання офіційне***

***Київ – 2023***

**Відомості про авторський колектив розробників**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | НаталіяШАПОВАЛОВА | директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Миколаївській області |
| 2 | Валентина ЛАГУТІНА | методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Миколаївській області |
| 3 | Юрій БЕНЮХ | директор Професійно-технічного училища № 42 |
| 4 | Світлана КОВАЛЬ | методист Професійно-технічного училища № 42 |
| 5 | Світлана БОГОМАЗ | майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища № 42 |
| 6 | Людмила ТКАЧЕНКО | викладач Професійно-технічного училища № 42 |
| 7 | Любов ФЕДОРЕНКО | викладач філії Надбузького професійного аграрного ліцею |
| 8 | Валерій КУРИЛО | **директор** Товариство з обмеженою відповідальністю «Богданівський плодорозсадник» Миколаївська область |
| 9 | Сергій СЕНЮК | **директор Фермерського господарства «Владам»** Миколаївська область |
| 10 | Денис ГЕРАСИМЕНКО | **директор Фермерського господарства «**АГРО-1» Миколаївська область |
| 11 | Олена СМОЛЯР | викладач Державного професійно-технічного навчального закладу «Зноб-Новгородський професійний аграрний ліцей» Сумської області |
| 12 | Ольга ХАРЧЕНКО | майстер виробничого навчання Державного професійно-технічного навчального закладу «Зноб-Новгородський професійний аграрний ліцей» Сумської області |
| 13 | Ірина КАСЬЯНОВА | майстер виробничого навчання Державного професійно-технічного навчального закладу «Хотинський професійний аграрний ліцей» Сумської області |
| 14 | Світлана ПАСТЕРНАК | викладач Кутського професійного ліцею Івано-Франківської області |

**Загальні положення**

Державний освітній стандарт (далі – Стандарт) з професії 6111 «Плодоовочівник» розроблено відповідно до:

законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності»;

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого
від 16 жовтня 2014 р. № 630;

Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20 жовтня
2021 № 1077;

Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти за компетентнісним підходом, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 17 лютого 2021 р. № 216;

кваліфікаційної характеристики професії «Плодоовочівник» (Випуск 2. «Сільське господарство та пов'язані з ним послуги»), затвердженого наказом Міністерства аграрної політики України від 07.11.2003 року за погодженням з Міністерством праці та соціальної політики України, інших нормативно-правових актів, що визначені професійним стандартом;

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року;

інших нормативно-правових актів.

Стандарт є обов'язковим для виконання усіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовку, підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників і видають документи встановленого зразка за цією професією.

**Державний освітній стандарт** **містить:**

 титульну сторінку;

 відомості про авторський колектив розробників;

 загальні положення щодо виконання стандарту;

 вимоги до результатів навчання, що містять: перелік ключових компетентностей за професією, загальні компетентності (знання та вміння) за професією, перелік результатів навчання та їх зміст;

 орієнтовний перелік основних засобів навчання.

Структура змісту Стандарту базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти ключових, загальних та професійних компетентностей.

Ключові компетентності у цьому стандарті корелюються з загальними компетентностями, що визначені кваліфікаційною характеристикою професії «Плодоовочівник».

Ключові компетентності – загальні здібності й уміння (психологічні, когнітивні, соціально-особистісні, інформаційні, комунікативні), що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.

Ключові компетентності набуваються впродовж строку освітньої програми та можуть розвиватися у процесі навчання протягом усього життя шляхом формального, неформального та інформального навчання.

Професійні компетентності – знання та уміння особи, які дають їй змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Професійні компетентності визначають здатність особи в межах повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов’язків, навчання, професійного та особистісного розвитку.

Результати навчання за Стандартом формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

**Освітній рівень вступника:** базова або повна загальна середня освіта.

**Види професійної підготовки:**

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 6111 «Плодоовочівник» може проводитися за такими видами: первинна професійна підготовка, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовка, підвищення кваліфікації.

**Первинна професійна підготовка** за професією 6111 «Плодоовочівник» передбачає здобуття особою  1-9  результатів навчання, що визначені Стандартом.

Стандартом визначено загальні компетентності (знання та вміння) для професії, що в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання при первинній професійній підготовці.

Особистісна, соціальна й навчальна компетентність включається до першого результату.

Грамотність, мовна, цифрова, математична, екологічна та енергоефективна компетентності формуються впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання.

Громадянсько-правова компетентність формується перед виходом здобувачів освіти на виробничу практику на виробництво.

Підприємницьку компетентність рекомендовано формувати на завершальному етапі освітньої програми.

Стандарт встановлює максимально допустиму кількість годин при первинній професійній підготовці для досягнення результатів навчання. Кількість годин для кожного окремого результату навчання визначається освітньою програмою закладу освіти.

**Професійне (професійно-технічне) навчання або перепідготовка** передбачає здобуття особою 1-3 результатів навчання, що визначені для первинної професійної підготовки. Без вимог до стажу роботи.

Загальні компетентності (знання та вміння), перелік та зміст ключових компетентностей при проведенні професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки визначається освітньою програмою в залежності від наявності в особи документів про освіту чи присвоєння кваліфікації, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта).

При організації перепідготовки, професійного (професійно-технічного) навчання або навчанні на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим з урахуванням наявності документів про освіту, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта) та визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом.

**Підвищення кваліфікації** на 3-й розряд передбачає здобуття 7-9 результатів навчання, що визначені стандартом для первинної професійної підготовки, та проводитиметься за умови наявності стажу роботи за попередніми рівнями кваліфікації не менше 6 місяців.

При організації підвищення кваліфікації термін навчання визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до чинного законодавства.

Тривалість підвищення кваліфікації встановлюється відповідно до освітньої програми та визначається робочим навчальним планом.

Підвищення кваліфікації без присвоєння нового рівня кваліфікації проводиться згідно з вимогами законодавства та потребами на виробництві не рідше один раз на п’ять років.

Освітня програма може включати додаткові компетентності (за потреби), регіональний компонент, предмети за вибором здобувача освіти.

Розподіл навчального навантаження визначається робочим навчальним планом залежно від освітньої програми та включає теоретичну і практичну підготовку, консультації, кваліфікаційну атестацію.

Навчальний час здобувача освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання освітніх програм закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств, установ, організацій.

Розподіл навчального навантаження визначається робочим навчальним планом залежно від освітньої програми та включає теоретичну і практичну підготовку, консультації, кваліфікаційну атестацію.

Робочі навчальні плани розробляються самостійно закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників, погоджуються із роботодавцями, замовниками робітничих кадрів, навчально (науково)-методичними центрами (кабінетами) професійно-технічної освіти та затверджуються регіональними органами управління освітою.

Робочі навчальні програми розробляються та затверджуються закладами професійної (професійно-технічної) освіти на основі Стандарту, визначають зміст навчання відповідно до компетентностей та погодинний розподіл навчального матеріалу.

Орієнтований перелік основних засобів навчання визначено відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики та використовується закладом освіти в залежності від освітньої програми. Додатково заклад освіти формує перелік навчального обладнання для досягнення відповідних результатів навчання.

Після успішного завершення освітньої програми проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинних нормативно-правових актів.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти організовують та здійснюють періодичний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об’єднань можуть долучатися до проведення контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

**Навчання з охорони праці**проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці.

Додаткові теми з охорони праці, що стосуються технологічного виконання робіт, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм з навчальних предметів.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

**Порядок присвоєння професійних кваліфікацій та видачі відповідних документів**

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти разом з роботодавцями.

Порядок кваліфікаційної атестації здобувачів освіти та присвоєння їм кваліфікації визначається центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері трудових відносин, за погодженням із центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері освіти і науки.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував відповідну освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Особі, яка при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

**Сфера професійної діяльності**

КВЕД ДК 009:2010.

Секція А – Сільське господарство, лісове господарство та рибне господарство.

Розділ 01 – Сільське господарство, мисливство та надання пов'язаних із ними послуг.

Група 01.10 – Вирощування однорічних і дворічних культур.

Клас 01.13 – Вирощування овочів і баштанних культур коренеплодів і бульбоплодів.

Клас 01.19 – Вирощування інших однорічних і дворічних культур.

Група 01.20 – Вирощування багаторічних культур.

Клас 01.24 – Вирощування зерняткових і кісточкових фруктів.

Клас 01.25 – Вирощування ягід, горіхів, інших плодових дерев і чагарників.

Клас 01.29 – Вирощування інших багаторічних культур.

**Умовні позначення,** що використовуються в цьому СП(ПТ)О):

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

РН – результат навчання.

**ІІ. Вимоги до результатів навчання**

**2.1. Перелік та опис ключових компетентностей за професією**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Умовне****позначення** | **Ключові компетентності** | **Опис компетентності** |
| **Знати:** | **Уміти:** |
| **КК 1.** | **Комунікативна компетентність** | правила професійної етики та етикету, спілкування;професійну лексику та термінологію.види документів у професійній діяльності;правила створення та ведення документації. | використовувати професійну лексику та термінологію;ефективно спілкуватися та вести переговори з колегами, керівництвом, клієнтами;дотримуватися професійної етики та етикету;слухати та доносити власну думку;складати та користуватися документами у професійній діяльності |
| **КК 2.** | **Математична компетентність** | правила проведення математичних розрахунків у професійній діяльності. | застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності, визначати обсяги матеріалів та робіт. |
| **КК 3.** | **Особистісна, соціальна й навчальна компетентність** | поняття особистості, риси характеру, темперамент;типи поведінки людей;особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства;причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у колективі. | працювати в команді;відповідально ставитися до професійної діяльності;самостійно приймати рішення;діяти в нестандартних ситуаціях;планувати трудову діяльність;знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;запобігати виникненню конфліктних ситуацій. |
| **КК 4.** | **Громадянсько-правова компетентність** | основи трудового законодавства;основні трудові права та обов’язки працівників;положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту);підстави припинення трудового договору (контракту);соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;способи вирішення трудових спорів. | застосовувати знання щодо:основних трудових прав та обов’язків працівників;положення, змісту, форми та строків укладання трудового договору (контракту), підстав його припинення;способів вирішення трудових спорів;соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;основ законодавства про захист прав споживачів. |
| **КК 5.** | **Підприємницька компетентність** | основні економічні поняття;основні нормативно-правові акти, що регламентують підприємницьку діяльність;процедури відкриття власної справи;основи складання бізнес-планів, договорів, кошторисів;основні поняття про господарський облік. | користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності;розробляти прості бізнес-плани. |
| **КК 6.**  | **Екологічна та енергоефективна компетентність** | способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті;основи енергоефективності;способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів в професійній діяльності;основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів;правила утилізації відходів. | дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та в побуті;використовувати енергоефективне устаткування. |
| **КК 7.** | **Цифрова компетентність** | інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійної діяльності;основи мережевих систем;локальні, корпоративні та локальні мережі;прикладні програми та їх застосування у професійної діяльності. | використовувати інформаційно-комунікаційні засоби;здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійної діяльності;працювати з прикладним програмним забезпеченням та застосувати його у професійній діяльності. |

**2.2. Загальні компетентності (знання та вміння) за професією**

|  |  |
| --- | --- |
| **Знати:** | **Уміти:** |
| загальні відомості про професію та професійну діяльність;основні нормативні акти у професійній діяльності;загальні відомості про вирощування овочевих, плодових, ягідних культур та декоративного садівництва;загальні правила охорони праці у професійній діяльності;загальні правила пожежної безпеки;загальні правила електробезпеки;загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності;причини нещасних випадків на підприємстві;план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків;правила та засоби надання домедичної допомоги потерпілим від нещасних випадків. | виконувати вимоги положень, інструкцій, стандартів за професією та видами робіт;застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності;застосовувати первинні засоби пожежогасіння;діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій;використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо);надавати домедичну допомогу потерпілим від нещасних випадків;забезпечувати особисту безпеку та здоров’я, безпеку та здоров’я оточуючих людей в процесі виконання робіт та під час знаходження на території підприємства. |

**2.3. Перелік результатів навчання**

**для первинної професійної підготовки**

**Професійна кваліфікація: плодоовочівник 1-2-го, 3-го розрядів**

**Максимальна кількість годин – 1300**

|  |
| --- |
| **Результати навчання** |
| РН.1 Володіти агротехнікою вирощування плодово-ягідних культур |
| РН.2 Володіти агротехнікою вирощування овочевих культур відкритого ґрунту |
| РН.3 Застосовувати технологію вирощування овочевих культур в закритому ґрунті |
| РН.4 Застосовувати технологію виконання механізованих робіт в плодовому саду та плодовому розсаднику |
| РН.5 Застосовувати агротехніку та виконання механізованих робіт з вирощування овочевих культур у відкритому та закритих ґрунтах |
| РН.6 Володіти технологією зберігання плодово-ягідної та овочевої продукції, способи її переробки. |
| РН.7 Використовувати набуті знання та вміння з плодівництва та декоративного садівництва |
| РН.8 Володіти технологією вирощування овочів відкритого та закритого ґрунту |
| РН.9 Використання машин та знарядь для вирощування овочевих культур |

**2.4. Зміст (опис) результатів навчання**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результат навчання** | **Компетентності** | **Знати:** | **Уміти:** |
| **Професійна кваліфікація: плодоовочівник 1-го розряду** |
| **РН 1.** **Володіти агротехнікою вирощування плодово-ягідних культур** | **ПК 1.**Здатність виконувати роботи з розмноження плодових і ягідних саджанців | історію розвитку плодівництва; способи розмноження посадкового матеріалу: вегетативне розмноження, статеве розмноження. Вирощування посадкового матеріалу. | доглядати за плодовими деревами та ягідними кущами: підживлення, полив, розпушування міжрядь, встановлення підпор. |
|  | **КК 3.**Особистісна, соціальна й навчальна компетентність | поняття особистості, риси характеру, темперамент;типи поведінки людей;особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства;причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у колективі. | працювати в команді;відповідально ставитися до професійної діяльності;самостійно приймати рішення;діяти в нестандартних ситуаціях;планувати трудову діяльність;знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;запобігати виникненню конфліктних ситуацій. |
|  | **КК 1.** Комунікативна компетентність | правила професійної етики та етикету, спілкування;професійну лексику та термінологію;види документів у професійній діяльності;правила створення та ведення документації. | використовувати професійну лексику та термінологію;ефективно спілкуватися та вести переговори з колегами, керівництвом, клієнтами;дотримуватися професійної етики та етикету;слухати та доносити власну думку;складати та користуватися документами у професійній діяльності. |
| **КК 2.**Математична компетентність | правила проведення математичних розрахунків площі для посадки плодових і ягідних культур, кількості посадкового матеріалу; розрахунок внесення добрив та проведення розрахунків концентрації розчинів захисту рослин. | застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності, визначати обсяги площі для посадки плодових і ягідних культур, кількості посадкового матеріалу; розрахунок внесення добрив та проводити розрахунки концентрації розчинів захисту рослин. |
| **ПК 2.**Здатність виконувати роботи в плодовому саду. | організацію території саду; терміни і способи посадки; системи утримання ґрунту в саду: обробіток ґрунту, обрізування плодових дерев, фомування крони; способи боротьби зі шкідниками, хворобами та бур’янами; внесення добрив. |  проводити підготовчі роботи і вносити в ґрунт органічні та мінеральні добрива; виконувати всі роботи з догляду за плодово-ягідними культурами; виконувати роботи по декоративному садівництву; проводити боротьбу зі шкідниками та хворобами; підготовку отрутохімікатів для оброблення насаджень; збирання врожаю; виконувати роботи з найпростішої переробки плодів та ягід згідно з чинними стандартами; додержуватися правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту. |
|  | **ПК 3.**Здатність виконувати роботи по вирощуванню ягідних культур | вибір місця під посадку, висадження та догляд за насадженнями, збирання врожаю; особливості застосування агроволокна при вирощуванні ягідних культур | розбивати територію під ягідні культури; садити саджанці ягідних культур, вибирати схеми садіння, готувати саджанці до посадки, висаджувати їх. |
| **КК 7.**Цифрова компетентність | інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності;основи мережевих систем; локальні, корпоративні та локальні мережі;прикладні програми та їх застосування у професійній діяльності. | використовувати інформаційно-комунікаційні засоби;здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійної діяльності;працювати з прикладним програмним забезпеченням та застосувати його у професійній діяльності. |
| **РН.2** **Володіти агротехнікою вирощування овочевих культур відкритого ґрунту** | **ПК 1.**Здатність виконувати роботи з посіву та розмноження овочевих культур | класифікацію овочевих культур, ріст і розвиток овочевих культур, способи розмноження овочевих культур, відношення овочевих культур до умов зовнішнього середовища, суть розсадного методу вирощування овочевих культур; терміни і способи сівби та садіння овочевих культур норми висіву насіння і глибина його загортання; вирощування та догляд за розсадою; механізацію посіву. | організовувати робоче місце; розпізнавати по класифікації овочеві культури та їх відношення до зовнішнього середовища, вирощувати розсаду овочевих культур; підготувати ґрунт до посіву овочевих культур; підготувати та посіяти насіння овочевих культур. |
|  | **ПК 2.**Здатність виконувати основні агротехнічні прийоми по догляду за овочевими культурами |  морфологічні особливості вирощування та збирання овочевих культур; використання механізації по догляду за овочевими культурами; основні агротехнічні способи по догляду за культурами: боронування, мульчування, рихлення міжрядь, підгортання, проріджування, зрошення, боротьба з шкідниками, хворобами і бур’янами; строки і способи збирання врожаю. | складати календарний план по догляду за овочевими культурами; збирати коренеплоди, сортувати та закладати на тимчасове зберігання. |
| **РН.3 Застосовувати технологію вирощування овочевих культур в закритому ґрунті** | **ПК 1.**Здатність виконувати роботи з вирощування огірків та томатів в закритому ґрунті | види і конструкції споруд закритого ґрунту; види і способи обігріву споруд закритого ґрунту; тепличні ґрунти і субстрати; основні прийоми підготовки теплиці до експлуатації; основні районовані сорти і гібриди огірків та томатів; вирощування огірків та томатів в закритому грунті; збирання врожаю. | здійснювати підготовку теплиці до експлуатації: очищення теплиці від рослинних решток; промивка скла теплиці; засипання ґрунтосуміші;організовувати робоче місце; застосовувати засоби індивідуального захисту; користуватися інвентарем; виконувати прості роботи з підготовки ґрунту й добрив в ручну; виконувати найпростіші способи догляду за рослинами;дотримуватися вимог охорони праці. |
|  | **КК 2.**Математична компетентність | правила проведення математичних розрахунків площі для висіву овочевих культур, кількості насіння; розрахунок внесення добрив та кількості поливу. | застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності, визначати обсяги площі для висіву овочевих культур, кількості насіння; розрахунок внесення добрив та кількості поливу. |
| **ПК 2.**Здатність виконувати роботи з вирощування малопоширених овочевих культур та зелені.  | морфологію, сорти і особливості вирощування малопоширених, зелені та вигонкових овочевих культури. | організовувати робоче місце; користуватись інвентарем; обирати місце для вирощування рослин; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватися вимог охорони праці. |
| **КК 4.**Громадянсько-правова компетентність. |  основи трудового законодавства;основні трудові права та обов’язки працівників;положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту);підстави припинення трудового договору (контракту);соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві;соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;способи вирішення трудових спорів. | застосовувати знання щодо:основних трудових прав та обов’язків працівників;положення, змісту, форми та строків укладання трудового договору (контракту), підстав його припинення;способів вирішення трудових спорів;соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;основ законодавства про захист прав споживачів. |
| **КК 5.**Підприємницька компетентність |  основні економічні поняття;основні нормативно-правові акти, що регламентують підприємницьку діяльність;процедури відкриття власної справи;основи складання бізнес-планів, договорів, кошторисів;основні поняття про господарський облік. | користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності;розробляти прості бізнес-плани. |
| **КК 6.**Екологічна та енергоефективна компетентність | способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; основи енергоефективності;способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів в професійній діяльності;основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів. | дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та в побуті;використовувати енергоефективне устаткування. |
| **Професійна кваліфікація: плодоовочівник 2-го розряду** |
| **РН.4 Застосовувати технологію виконання механізованих робіт в плодовому саду та плодовому розсаднику** | **ПК 1.**Здатність виконувати роботи з вирощування саджанців. | організацію території плодового розсадника; поняття про підщепу і її значення в житті плодового дерева; основні підщепи яблуні, груші, черешні, вишні, сливи; заготівля, зберігання насіння; підготовка насіння до сівби; терміни, норми і способи сівби насіння. | розпізнавати насіння плодових культур і здійснювати підготовку його до посіву; сортувати насіння; закладати насіння на стратифікацію. |
| **КК 2.**Математична компетентність | правила проведення математичних розрахунків площі для організації території плодового розсадника, розрахунок кількості насіння для вирощування саджанців. | застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності, визначати обсяги площі для організації території плодового розсадника, розрахунок кількості насіння для вирощування саджанців. |
| **ПК 2.**Здатність виконувати роботи в розсадниках. | технологію догляду за сіянцями: викопування, сортування і зберігання підщеп; заходи боротьби з бур’янами; шкідниками та хворобами; строки і способи внесення добрив; механізацію внесення добрив. | заготовляти живці смородини для розмноження та живці плодових дерев для весняного щеплення; підготовлювати парники та розсадники для посіву насіння плодових порід; посів насіння в парники та розсадники; пікірування сіянців та догляд за ними; вирізування шипів на окулянтах; обрізування окулірованих підщеп «на шип» та зняття пов’язок на окуліровках; щеплення живців; догляд за окулянтами; підготовка ділянки під закладання сіянців; підготовка сівалки до роботи та посів насіння плодових порід; виконувати механізовані роботи по передпосівному, міжрядному обробітку ґрунту. |
| **ПК 3.**Здатність виконувати роботи в плодовому саду. Особливості обрізування крон. | технологію регулювання водного режиму в саду; особливості обрізування та формування крон плодових дерев; ремонт і реконструкція плодових насаджень; організація і техніка збирання врожаю в сучасних умовах; норми, строки і способи внесення добрив під плодові дерева; норми зрошення і методи їх визначення; розрахунок запасу вологи в ґрунті; дренаж ґрунтів; шкідники та хвороби плодових культур, характер їх пошкоджень та заходи боротьби; механізація робіт по захисту рослин від шкідників, хвороб і бур’янів; збирання та переробка плодів. | використовувати садовий ріжучий інструмент; здійснювати підготовку інструменту до роботи; володіти найпростішими прийомами обрізування та формування крон дерев і кущів, видалення зимових обв’язок на деревах, очищення штамба, закривання дупел, побілки, формування крон молодих плодових дерев, омолоджування, пересаджування дорослих дерев; здійснювати підготовку обприскувача до роботи, захист плодового саду від заморозків, обробку міжрядь саду, пристовбурних полос та кругів. |
| **ПК 4.**Здатність виконувати роботи з декоративного садівництва.  | основні породи садово-паркових дерев і кущів; декоративне квітництво; вплив загальних фізичних та фізико-механічних властивостей ґрунту та його родючість; бур’яни та їх біологічні особливості; шкідники та хвороби садово-паркових дерев, кущів та квітників. | виконувати роботи з посадки садово-паркових дерев, кущів та декоративного квітництва. |
| **ПК 5.**Здатність виконувати роботи з вирощування ягідних культур | особливості росту і плодоношення ягідних культур; класифікацію ґрунтів за механічним складом та обробіток ґрунту; шкідники та хвороби ягідних культур; механізовані роботи по догляду за ягідними культурами; збирання та переробка ягід. | організовувати робоче місце; користуватись інвентарем; висаджувати живці смородини; розмножувати аґрус і малину паростками; здійснювати збирання та переробку ягід. |
| **РН.5 Застосовувати агротехніку та виконання механізованих робіт з вирощування овочевих культур у відкритому та закритих ґрунтах** | **ПК 1.**Здатність виконувати роботи з посіву та догляду за овочевими культурами у відкритому ґрунті. | біологічні особливості овочевих культур за їх класифікацією; види і сорти; місце в сівозміні; календарний план по системі обробітку ґрунту під овочеві культури залежно від термінів і способів посіву;механізовані роботи по догляду за овочевими культурами відкритого ґрунту: підготовка ґрунту; боротьба з шкідниками та хворобами овочевих культур; внесення добрив під овочеві культури; полив. | організовувати робоче місце; встановлювати сівалки на норму висівання та глибину посіву насіння; виконувати роботи на овочевих сівалках та розсадосадильних машинах; виконувати механізовані роботи по догляду за овочевими культурами відкритого ґрунту. |
| **ПК 2.**Здатність виконувати роботи з підготовки насіння та вирощування розсади.  | компоненти ґрунтосуміші; строки і способи вирощування розсади; електродосвічування розсади; догляд за розсадою; вихід розсади і показники її якості; шкідники та хвороби при вирощуванні розсади; механізацію садіння розсади. | організовувати робоче місце; приготувати ґрунтосуміші для вирощування розсади; підготувати насіння до посіву; підготувати розсадники та теплиці до посіву; висівати насіння овочевих культур; пікірувати в поживні кубики. |
| **ПК 3.**Здатність виконувати основні агротехнічні прийоми по догляду за овочевими культурами в закритому ґрунті. |  особливості вирощування огірків та помідорів в спорудах закритого ґрунту; формування рослин; вирощування овочевих культур методом гідропоніки; переваги і недоліки гідропонного способу вирощування. | організовувати робоче місце по догляду за овочевими культурами закритого ґрунту; вирощувати розсаду капусти, томатів, баклажанів, перцю та інших культур в торфоперегнійних горщиках та без них; доглядати за розсадою; висаджувати розсаду огірків і помідорів.Здійснювати після посадковий догляд за овочевими культурами: формування рослин огірків і помідорів; проведення заходів боротьби зі шкідниками і хворобами овочевих культур; збирати врожай. |
| **РН.6 Володіти технологією зберігання плодово-ягідної та овочевої продукції, способи її переробки** | **ПК 1.**Здатність виконувати роботи зі зберігання і переробки плодів та овочів.  | способи зберігання врожаю овочевих та плодових культур; процеси, які відбуваються в плодах, ягодах і овочах при зберіганні; зберігання свіжих плодів, ягід і овочів. | організовувати робоче місце; закладати плоди та овочі на зберігання; регулювати температурний режим та режим вологості в овочесховищах. |
| **ПК 2.**Здатність виконувати роботи з первинної переробки плодів, ягід і овочів.  | технологію первинної переробки плодів, ягід і овочів; організацію пункту первинної переробки. | організовувати робоче місце; підготувати тару; сортувати овочі, плоди та ягоди; сушити та консервувати плоди,овочі та ягоди. |
| **Професійна кваліфікація: плодоовочівник 3-го розряду** |
| **РН.7 Використовувати набуті знання та вміння з плодівництва та декоративного садівництва** | **ПК 1.**Здатність виконувати роботи з розмноження плодових і ягідних культур |  догляд за першим, другим полем плодового розсадника; викопування, сортування і зберігання підщеп; особливості вирощування ягідних культур у відповідності до вимог сучасного ринку; сучасні методи обробітку ґрунту; способи переробки плодів і ягід; використання сільськогосподарських машин по догляду за саджанцями. | застосовувати високопродуктивні інструменти, пристосування, агротехнічні прийоми і прогресивні методи праці новаторів виробництва; застосовувати заходи боротьби із шкідниками та хворобами; здійснювати підготовку обприскувача до роботи; готувати робочі розчини отрутохімікатів; перевіряти якість хімічної обробки рослин; здійснювати кореневе та позакореневе підживлення дерев, полив; дотримуватися вимог охорони праці. |
| **ПК 2.**Здатність виконувати роботи за сучасними технологіями вирощування садів. | технологію вирощування садів на низькорослих підщепах (карликовий сад); поняття про підщепу і її значення в житті плодового дерева; використання сучасних машин по догляду за інтенсивним садом. | володіти сучасною технологією вирощування саду; раціонально використовувати машини та знаряддя для виконання робіт по догляду за садом; збирати та пакувати урожай плодових і ягідних культур; дотримуватися вимог охорони праці. |
| **ПК 3.**Здатність виконувати роботи з влаштування газонів. | класифікацію газонів за призначенням; види газонних трав та їх біологічні особливості; способи сіяння газонних трав на горизонтальних площах; догляд за газонами. | готувати територію до влаштування газону; висаджувати та доглядати за садово-парковими деревами та кущами; дотримуватися вимог охорони праці. |
| **РН.8 Володіти технологією вирощування овочів відкритого та закритого ґрунту** | **ПК 1.**Здатність виконувати роботи з агродогляду та збирання врожаю овочевих культур відкритого ґрунту. Насінництво овочевих культур. | агротехніку вирощування та збирання овочевих культур; вирощування насіння однорічних, дворічних, багаторічних культур; сортові прополювання; ознаки зрілості овочів, вибирання насіння овочевих культур;механізацію збирання, обмолоту та відокремлення насіння з насінників; сушіння, очищення і сортування насіння. | відбирати, готувати до висадки та висаджувати насінники овочевих культур; дотримуватися вимог охорони праці. |
| **ПК 2.**Здатність виконувати роботи з вирощування овочевих культур в закритому ґрунті (гідропоніка). | біологічні особливості та технологію вирощування вигонкових овочевих культур; приготування розчинів. | вирощувати овочеві культури на гідропоніці; готувати поживний розчин для гідропонного вирощування рослин; дотримуватися вимог охорони праці. |
| **РН.9 Використання машин та знарядь для вирощування овочевих культур** | **ПК 1.**Здатність виконувати механізований обробіток ґрунту і роботи по догляду за посівами і посадками овочевих культур. | призначення, будову, принцип роботи, підготовку до роботи машин для вирощування та збирання овочевих культур. | продуктивно використовувати машини та знаряддя для виконання робіт з обробітку ґрунту, висівання і догляду за посівами; дотримуватися вимог охорони праці. |
| **ПК 2.**Здатність виконувати механізовані роботи по захисту рослин від шкідників, хвороб і бур’янів. | призначення, будову, принцип роботи машин по захисту рослин від шкідників, хвороб і бур’янів та вплив екологічних умов на їх розвиток. | продуктивно використовувати мишини та знаряддя по захисту рослин від шкідників, хвороб і бур’янів; дотримуватися вимог охорони праці. |

**ІІІ. Орієнтований перелік основних засобів навчання**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****з\п** | **Найменування** | **Кількість на групу з 30 осіб** | **Примітка** |
| **Для індивідуального користування** | **Для групового користування** |
| 1 | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1. Навчальне господарство** |
|  | **Обладнання**  |  |  |  |
| 1 | Плакатниця |  | 1 |  |
| 2 | Плуг тракторний ПЛН-3-35 тощо |  | 1 |  |
| 3 | Плуг кінний |  | 1 |  |
| 4 | Борони БДН-3, БЗСС-1,0, БДСТ-2,5 тощо |  | 3 | Всі види |
| 5 | Овочева сівалка СО-4,2 тощо |  | 1 |  |
| 6 | Розкидач мінеральних добрив МВУ-0,5А тощо |  | 1 |  |
| 7 | Розкидач органічних добрив ПРТ-7 тощо |  | 1 |  |
| 8 | Картоплесаджалка СН-4Б-1 тощо |  | 1 |  |
| 9 | Оприскувач ОП-2000 тощо |  | 1 |  |
| 10 | Картоплекопач КСТ-1,4 тощо |  | 1 |  |
| 11 | Кінний копач КС-2,1, КНС-1,5 тощо |  | 1 |  |
| 12 | Насіннєочисна машина СМ-4 тощо |  | 1 |  |
| 13 | Культиватори КФ-5,4, КПС-4, КРН-4,2, КРН-2,8, КФ-2,8, УСМК-5,4 тощо |  | 1 |  |
| 14 | Катки ЗККШ-6, ЗКВГ-1,4 тощо |  | 1 |  |
| 15 | Причеп 2ПТС-4 тощо |  | 1 |  |
| 16 | Шпагат | 1 бухта | 1 бухта |  |
| 17 | Ящички для стратифікації | 30 | 10 |  |
| 18 | Садовий вар | 30 баночок | 10 баночок |  |
| 19 | Масляна фарба | 1 банка | 1 банка |  |
| 20 | Бруски | 30 | 10 |  |
| 21 | Правильні ремені | 30 | 10 |  |
| 22 | Відра | 30 | 10 |  |
| 23 | Підручники | 30 | 10 |  |
| 24 | Сіль | 3кг | 1кг |  |
| 25 | Посудина | 30шт | 10шт |  |
| 26 | Річковий пісок | 90кг | 30кг |  |
| 27 | Шпагат | 1 бухта | 1 бухта |  |
| 28 | Кілочки | 30 | 10 |  |
| 29 | Ящики, касети | 10 | 5 |  |
| 30 | Деревна стружка | 10кг | 5кг |  |
| 31 | Фруктовий папір | 1 рулон | 1 рулон |  |
| 32 | Шаблони для плодів | 1 комплект | 1 комплект |  |
| 33 | Обв’язувальний матеріал | 30 комплектів | 10 комплектів |  |
| 34 | Промивні решета | 30 | 10 |  |
|  | **Інструмент** |  |  |  |
| 1 | Штикові лопати | 30 | 10 |  |
| 2 | Граблі | 30 | 10 |  |
| 3 | Садові пилки | 30 | 10 |  |
| 4 | Секатори | 30 | 10 |  |
| 5 | Садові ножі | 30 | 10 |  |
| 6 | Садові драбини | 15 | 5 |  |
| 7 | Сапки | 30 | 10 |  |
| 8 | Рулетка | 15 | 5 |  |
| 9 | Маркер | 15 | 5 |  |
| 10 | Відра | 30 | 10 |  |
| 11 | Ручні оприскувачі | 15 | 5 |  |
|  | **Прилади і пристрої** |  |  |  |
| 1 | Психрометр | 1 | 1 |  |
| 2 | Термометр | 30 | 10 |  |
| 3 | Холодильник | 1 | 1 |  |
| 4 | Агронабір | 15 | 5 |  |
| 5 | Мікроскоп |  | 15 |  |
| 6 | Чашки Петрі | 15 | 5 |  |

**2. Лабораторія**

|  |
| --- |
| ***Лабораторне обладнання і пристосування*** |
| 1 | Банки скляні для консервування* 0,5 л;
* 1,0 л;
* 3,0 л
 | 20 шт.20 шт.20 шт. |  |  |
| 2 | Ємкості для бланширування і стерилізації (10л) | 5 шт. |  |  |
| 3 | Ківш емальований  | 6 шт. |  |  |
| 4 | Ложки дерев’яні | 10 шт. |  |  |
| 5 | Машинка для ручної закрутки | 10 шт. |  |  |
| 6 | Ножі кухонні | 30 шт. |  |  |
| 7 | Плити електричні | 5 шт. | Газова плита |  |
| 8 | Посуд для миття продукції | 5 шт. |  |  |
| 9 | Соковижималка | 2 шт. | Електросоковижималка |  |
| 10 | Шафа сушильна | 6 шт. |  |  |
| 11 | Щіпці для виймання банок | 10 шт. |  |  |
| 12 | Терка | 6 шт. |  |  |
| ***Прилади і пристрої*** |
| 1 | Ареометр для визначення концентрації розчину | 2 шт. |  |  |
| 2 | Ваги механічні | 3 шт. |  |  |
| 3 | Рефрактометр | 1 шт. |  |  |
| 4 | Термометр кімнатний | 2 шт. |  |  |
| 5 | Термометр технічний (до 1500) | 2 шт. |  |  |