

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА
В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ**

35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы

р.п. Радищево
2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **35.01.23. Хозяйка(ин)усадьбы**
(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 717).

РЕКОМЕНДОВАНА:
на заседании МК
Председатель МК
_____ Т.В.Микиртичианц

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по УР
ОГБПОУ РТТ
_____ Р.А.Биккиняева

Протокол заседания МК
№ _____ от «__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

Разработчики:

Корсакова Ольга Ивановна , преподаватель, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы квалификации Плодоовощевод

код название

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке работников в области плодоводства, овощеводства, декоративного садоводства при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

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

уметь:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

знать:

- условия жизни растений, питание растений,

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

- способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;

- основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;

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

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

- технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

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

всего – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 795 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 638 час;

самостоятельной работы обучающегося (внеаудиторная) –157часов;

учебной и производственной практики – 324часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	аудиторная	внеаудиторная		
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5	Раздел 1 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	300	200		2	100		-
ПК 2.4 ПК 2.6	Раздел 2 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	171	114		2	57		
	Учебная практика	144					144	
	Производственная практика	180						180
	ИТОГО:	795	314		4	157	144	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Производство продукции растениеводства в сельской усадьбе в соответствии с технологией			
МДК.02.01 Технология производства продукции растениеводства в сельской усадьбе		200(100)	
Тема 1 Основы овощеводство		100	
Тема 1.1 Выращивание овощных культур	<p>Уметь: подготавливать семена к посеву; обрабатывать овощные растения химическим и биологическим методом.</p> <p>Знать: классификацию и биологические особенности овощных культур; условия внешней среды для роста и развития растений; предпосевную и предпосадочную подготовку почвы; способы размножения и рассадный метод выращивания овощей; основных вредителей и болезни овощных культур; современные средства защиты овощных культур от вредителей и болезней; приемы оздоровления посадочного материала.</p> <p>Содержание:</p>	8/22(2)	
	1.1.1. Овощные культуры: понятие и виды овощей; ботаническая классификация овощных растений; биологические особенности овощных культур; условия выращивания.	2	2

	Практическое занятие:		
	№ 1: «Составление таблицы условий внешней среды для выращивания овощных культур»	2	
	1.1.2. Размножение овощных растений: семена и их характеристика, сортовые и посевные качества семян; предпосевная подготовка семян	2	2
	Практические занятия:	10	
	№ 2: «Получение семян овощных культур»	4	2
	№ 3: «Подготовка семян овощных культур к посадке»	6	
	1.1.3. Рассадный метод выращивания овощей: понятие «рассада», группы рассады по технологии выращивания, технология производства рассады.	2	2
	1.1.4. Основные вредители и болезни овощных культур: основные вредители овощных культур, виды и причины болезней растений, способы защиты овощных растений от вредителей и болезней	2	
	Практические занятия:	10	
	№ 4: «Приготовление средств для защиты овощных культур от вредителей и болезней»	4	
	№ 5: «Обработка овощных растений химическим и биологическим методом»	6	
	Самостоятельная работа взаимодействия с преподавателем: 1. «Семена овощных культур» - альбом.	2	
	Самостоятельные работы (внеаудиторная): 1. «Происхождение овощных растений» - презентация. 2. «Пищевое значение овощных растений» - сообщение. 3. «Семена овощных культур» - альбом. 4. «Размножение овощных растений» - схема. 5. «Заболевания овощных культур» - презентация.и 6. «Приемы оздоровления посадочного материала» - сообщение.	15 3 2 3 2 3 2	
Тема 1.2. Технология возделывания овощных культур в защищенном грунте	Уметь: составлять тепличные грунты; подготавливать теплицу для выращивания рассады овощных культур; выполнять работы по выращиванию рассады овощных культур в защищенном грунте. Знать: виды, устройство и назначение защищенного грунта; основные и агротехнические приемы возделывания и ухода за овощными культурами в защищенном грунте Содержание:	30 10/20	

	1.2.1. Овощеводство защищенного грунта: понятие, виды и устройство защищенного грунта; характеристика, компоненты и состав тепличного грунта; минеральное питание овощных культур	2	2
	Практические занятия:	10	
	№ 6: «Составление тепличного грунта»	6	
	№ 7: «Подготовка теплицы для посадки рассады овощных культур»	4	
	1.2.2. Выращивание огурца в закрытом грунте: подбор сортов, выращивание рассады, подготовка теплиц для посадки рассады, технология выращивания огурца.	2	2
	1.2.3. Выращивание томата в закрытом грунте: подбор сортов, выращивание рассады, подготовка теплиц для посадки рассады, технология выращивания	2	2
	1.2.4. Выращивание перца и баклажана в закрытом грунте: подбор сортов, выращивание рассады, подготовка теплиц для посадки рассады, технология выращивания	2	2
	Практическое занятие:	4	
	№ 8: «Подготовка почвы и посев семян для выращивания рассады овощных культур (огурец, томат, перец)»	4	
	1.2.5. Выращивание дыни и арбуза в закрытом грунте: подбор сортов, выращивание рассады, подготовка теплиц для посадки рассады, технология выращивания	2	2
	Практические занятия:	6	
	№ 9: «Подготовка почвы и посев семян для выращивания рассады бахчевых культур»	3	
	№ 10: «Посадка рассады овощных культур в закрытый грунт»	3	
	Самостоятельные работы: (внеаудиторная) 1. «Механизация и автоматизация технологических процессов в теплицах» - презентация. 2. «Современные парники и теплицы» - презентация. 3. «Выращивание овощных культур в защищенном грунте» - технологические карты. 4.«Современные способы выращивания грибов в закрытом грунте» - сообщение	10 3 3 2 2	
Тема 1.3. Технология возделывания овощных культур в открытом	Уметь: подготавливать открытый грунт для посадки овощных культур; высаживать овощные культуры в открытый грунт Знать: ботанические и биологические особенности овощных культур для открытого грунта;	40 18/22	

грунте	основные и агротехнические приемы возделывания овощных культур. Содержание:		
	1.3.1. Овощные культуры капустной группы: сорта, их характеристика, технология возделывания, уход за растениями, уборка.	2	2
	Практическое занятие:		
	№ 11: «Подготовка открытого грунта и посадка капусты »	4	
	1.3.2. Корнеплодные овощные культуры: ботанические и биологические особенности, технология выращивания	2	2
	Практическое занятие:		
	№ 12: «Посадка корнеплодных овощных культур в открытый грунт»	4	
	1.3.3. Луковые овощные культуры: виды, биологические особенности, технология выращивания	2	2
	Практическое занятие:		
	№ 13: «Посадка луковых культур в открытый грунт»	4	
	1.3.4. Овощные культуры семейства пасленовых: виды (томат, перец, баклажан, картофель), морфологические и биологические особенности, технология выращивания	2	2
	1.3.5. Овощные культуры семейства тыквенных: виды (огурец, кабачок, патиссон; бахчевые культуры: арбуз, дыня, тыква), биологические особенности, агротехника выращивания	2	2
	Практическое занятие:		
	№ 14: «Подготовка открытого грунта и посадка овощных культур семейства пасленовых и тыквенных »	4	
	1.3.6. Бобовые овощные культуры и сахарная кукуруза: виды бобовых культур (горох, фасоль, бобы), биологические особенности, технология возделывания, уход	2	2
Практическое занятие:			
№ 15: «Подготовка открытого грунта и посадка бобовых овощных культур и сахарной кукурузы »	4		
1.3.7. Посевные и выгоночные зеленые культуры: виды, биологические особенности, агротехника выращивания	2	2	

	Практическое занятие:		
	№ 16: «Подготовка открытого грунта и посадка посевных и выгоночных зеленых культур»	2	
	1.3.8. Многолетние овощные культуры: виды, биологические особенности, агротехника выращивания	2	2
	Контрольная работа № 1 по теме «Основы овощеводства»	2	
	Самостоятельные работы: (внеаудиторная) 1. «Выращивание овощной культуры в открытом грунте» - технологические карты 2. «Современные сорта овощных культур семейства пасленовых» - сообщение 3. «Современные сорта овощных культур семейства тыквенных» - сообщение 4. «Выращивание зеленых, пряновкусовых культур» - презентация 5. «Выращивание малораспространенных овощных культур» - сообщение	12 3 2 2 3 2	
Тема 2. Основы плодородства		48	
Тема 2.1. Биологические основы плодородства	Уметь: дать характеристику плодовым и ягодным растениям. Знать: классификацию растений в плодородстве; характеристику основных возделываемых пород; закономерности роста, развития и плодоношения плодовых и ягодных растений; основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней. Содержание:	6 4/2	
	2.1.1.Классификация растений в плодородстве: понятие «плодородство», «сорт»; группы плодовых растений, биологическая классификация растений в плодородстве	1	1
	2.1.2.Строение плодовых и ягодных растений: строение растений, морфологические особенности плодовых и ягодных растений	1	2
	Практическое занятие:		
	№ 17: «Составление схем строения плодовых и ягодных растений»	2	
	2.1.3.Основные вредители и болезни изучаемых культур: вредители и болезни плодовых и ягодных растений, современные средства защиты от вредителей и болезней.	2	2
	Самостоятельные работы: (Внеаудиторная) 1. «Происхождение плодовых растений» - доклад	10 2	

	<p>2. «Краткая характеристика пород плодовых растений» - таблица</p> <p>3. «Современные сорта плодовых растений» - сообщение</p> <p>4. «Современные сорта ягодных растений» - сообщение</p> <p>5.«Влияние факторов внешней среды на свойства плодовых и ягодных растений» - сообщение</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
Тема 2.2. Размножение плодовых и ягодных растений	<p>Уметь: выполнять работы по размножению плодовых и ягодных растений, по оздоровлению посадочного материала.</p> <p>Знать: способы размножения растений; приемы оздоровления посадочного материала.</p> <p>Содержание:</p>	8	
	<p>2.2.1.Общие сведения о размножении плодовых и ягодных культур: понятия «подвой» и «привой»; способы размножения (семенное, вегетативное, корнесобственное, размножение прививкой)</p>	2	2
	<p>2.2.2.Размножение плодовых и ягодных культур прививкой: понятие; факторы, влияющие на успех прививки; способы прививки (окулировка, прививка черенком, аблактировка); технология выполнения прививки.</p>	2	2
	<p>Практические занятия:</p>		
	<p>№ 18: «Выполнение прививки плодовых растений разными способами»</p>	2	
	<p>№ 19: «Получение оздоровленного посадочного материала»</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа: (внеаудиторная)</p> <p>1. «Способы вегетативного размножения плодовых растений» - схема</p> <p>2. «Способы вегетативного размножения ягодных растений» - схема</p> <p>3.«Технология выполнения прививок древесных плодовых растений» - технологические карты</p>	<p>7</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>	
Тема 2.3. Выращивание подвоев и привоев	<p>Уметь: выделять семена из плодов; подготавливать семена плодов к хранению; выполнять работу по выращиванию подвоев, подготавливать черенки к посадке</p> <p>Знать: назначение, организацию и составные части питомника; классификацию и характеристику подвоев; технологию выращивания подвоев и привоев.</p> <p>Содержание</p>	16	
	<p>2.3.1. Питомник: назначение питомника, типы питомника, составные части, общие сведения о подвоях и привоях, севообороты</p>	2	2

	2.3.2. Выращивание семенных подвоев: заготовка семян, выделение семян из плодов и их хранение, подготовка семян к посеву, посев семян и уход за растениями, хранение подвоев	2	2
	Практические занятия:		
	№ 20: «Подготовка семян к посеву и посев семян плодовых растений»	2	
	№ 21: «Подготовка подвоев к хранению»	2	
	2.3.3. Выращивание клоновых подвоев: способы размножения клоновых подвоев, технология выращивания	2	2
	2.3.4. Выращивание привоев: требования к участку для выращивания привоев, технология выращивания, подготовка и хранение черенков	2	2
	Практическое занятие:		
	№ 22: «Подготовка и хранение черенков»	2	
	Самостоятельные работы: (внеаудиторная) 1. «Устройство питомника» – план. 2. «Семена плодовых культур» - презентация 3.«Подготовка семян к проращению» - технологическая карта	8 2 3 3	
Тема 2.4. Выращивание привитых саженцев	Уметь: проводить окулировку; подготавливать саженцы к хранению и транспортировке. Знать: технологию выращивания привитых саженцев. Содержание	8 6/2	
	2.4.1. Первое поле питомника: закладка, условия и технология проведения окулировки.	2	2
	Практическое занятие:		
	№ 23: «Проведение окулировки саженцев»	2	
	2.4.2.Выращивание саженцев: способы выращивания, второе и третье поле питомника, агротехника выращивания саженцев	2	2
	2.4.3.Выкопка и хранение саженцев: сроки, подготовка растений к выкопке, способы выкопки саженцев, хранение саженцев, подготовка саженцев к транспортировке	2	2
	Самостоятельные работы: (внеаудиторная) 1. «Выполнение окулировки саженцев» - технологическая карта	7 3	

	2. «Виды работ на втором и третьем поле питомника» - таблица 3.«Ускоренное выращивание саженцев» - сообщение	2 2	
Тема 2.5. Плодовый сад		32	
2.5.1. Закладка плодового сада	Уметь: подбирать сорта растений для плодового сада, проводить разбивку плодового сада. Знать: типы садов; организацию закладки плодового сада; организацию посадки плодовых растений Содержание:	4 2/2	
	2.5.1.2.Типы садов; организация закладки сада; подбор пород и сортов плодовых растений; предпосадочная подготовка почвы, разбивка сада, сроки и способы посадки плодовых растений.	2	2
	Практические занятия:		
	№ 24: «Составление плана закладки плодового сада»	2	
	Самостоятельные работы: (внеаудиторная) 1. «Нетрадиционные плодовые культуры» - презентация 2.Макет плодового сада.	5 2 3	
2.5.2. Уход за садом	Уметь: подбирать удобрения для почвы плодового сада, проводить обрезку плодовых растений Знать: основные и агротехнические приемы ухода за плодовыми культурами Содержание:	12 6/8	
	2.5.2.1. Обработка почвы и внесение удобрений: системы содержания почвы; применение гербицидов; обработка и орошение почвы, защита почв от эрозии; нормы и способы внесения удобрений	2	2
	2.5.2.2. Обрезка плодовых растений: значение и задачи обрезки; инструменты для обрезки сада; сроки обрезки, способы обрезки, виды срезов; формирование кроны деревьев	2	2
	Практические занятия:		
	№ 25: «Обрезка плодовых растений»	2	
	№ 26: «Формирование кроны деревьев»	2	
	2.5.2.3. Уход за плодовыми растениями: уход за плодовыми растениями в разные периоды года, защита от вредителей и болезней, ремонт сада, реконструкция сада	2	2
	Практическое занятие:		

	№ 27: «Уход за штамбом плодового дерева, ремонт и реконструкция сада»	4	
	Самостоятельные работы: (внеаудиторная) 1. «Основные способы полива» - презентация 2. «Современные виды удобрений» - сообщение 3. «Основные системы формирования кроны деревьев» - таблица 4.«Породно-сортовые и возрастные особенности обрезки плодовых деревьев» - сообщение	4 1 1 1 1	
2.5.3. Уход за урожаем	Уметь: определять сроки уборки плодов, убирать урожай. Знать: особенности формирования урожая, способы уборки урожая, товарную обработку плодов Содержание:	8 2/4	
	Формирование урожая (организация перекрестного опыления, защита от заморозков, определение сроков уборки плодов); ручная и механизированная уборка урожая; товарная обработка плодов (сортировка, калибровка, упаковка)	2	2
	Практическое занятие		
	№ 28: «Уборка и товарная обработка плодов»	4	
	Самостоятельные работы: 1. «Особенности формирования урожая плодовых деревьев» - сообщение 2. «Правила съёма плодов» – презентация. 3.«Механизированная организация уборки урожая плодов» - сообщение	6 2 2 2	
2.5.4.Ягодные культуры	Уметь: выполнять закладку ягодных плантаций Знать: общие сведения о ягодных культурах, биологические и морфологические особенности, агротехнику выращивания ягодных культур Содержание:	8 3/5	
	2.5.4.1. Ягодные культуры: виды; биологические и морфологические особенности, агротехника выращивания земляники, сбор урожая.	1	2
	2.5.4.2. Ягодные кустарники: биологические и морфологические особенности, агротехника, сбор урожая.	1	2
	Практические занятия:		
	№ 29: «Закладка ягодных плантаций»	2	

	№ 30: «Осуществление ухода за ягодными растениями и кустарниками »	3	
	Контрольная работа № 2 по теме «Основы плодоводства»	2	
	Самостоятельные работы: (внеаудиторная) 1. «Агротехника выращивания ежевики» - сообщение 2. «Агротехника выращивания облепихи» - сообщение 3.«Нетрадиционные ягодные культуры» - презентация	6 2 2 2	
Тема 3. Основы декоративного садоводства		16	
3.1. Декоративное садоводство	Уметь: осуществлять уход за садово-парковыми насаждениями. Знать: назначение и классификацию зеленых насаждений, элементы садово-паркового строительства, закладку и уход за растениями в садово-парковых насаждениях. Содержание:	16 4/8	
	3.1. Декоративное садоводство: назначение и классификация зеленых насаждений, объекты озеленения; основные элементы садово-паркового строительства, используемые в них растения, принципы составления проекта озеленения.	2	2
	3.2. Садово-парковые насаждения: подбор растений, закладка садово-парковых насаждений, уход за насаждениями.	2	2
	Практические занятия:		
	№ 31: «Закладка садово-парковых насаждений»	4	
	№ 32: «Осуществление ухода за садово-парковыми насаждениями »	4	
	Самостоятельные работы обучающихся при взаимодействии с преподавателем 1. «Элементы садово-паркового строительства» - презентация 2.Макет садово-парковой зоны учреждения.	2 1 1	
Тема 4. Основы цветоводства	Уметь: озеленять территорию усадьбы, ухаживать за комнатными растениями, составлять букеты из цветов Знать: основные виды растений для цветочных оформлений; правила ухода за цветочными насаждениями, условия выращивания комнатных растений	18 6/8	

	Содержание:		
	4.1. Цветочное оформление: основные виды цветочных оформлений, растения для цветочных оформлений, уход за цветочными насаждениями; основы аранжировки	2	2
	Практические занятия:		
	Практическое занятие № 41: «Подбор и посадка растений для цветочных насаждений»	4	
	Практическое занятие № 42: «Уход за цветочными насаждениями»	4	
	4.2. Комнатное цветоводство: понятие, условия выращивания комнатных растений, размещение комнатных растений; уход за комнатными растениями	2	2
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельные работы: (внеаудиторная) 1. «Устройство и виды газонов» - презентация 2. «Оформление интерьера жилой комнаты цветочными растениями» - презентация 3. «Меры борьбы с сорняками на газонах и цветочных посадках» - сообщение	6 2 2 2	
Учебная практика Виды работ: 1.Уборка урожая овощных и плодовых культур 2..Работы в плодовом саду и на ягодных плантациях 3..Выращивание овощных культур в защищённом грунте 4.Выращивание цветочных культур в открытом грунте 5. Выращивание цветочных культур в открытом грунте		132	
Производственная практика Виды работ 1.Возделывание овощных культур в открытом грунте 2.Возделывание цветочных культур в открытом грунте 3.Уход за газонами и цветниками		108	
Раздел 2. Осуществление хранения и переработки			

продукции растениеводства в сельской усадьбе			
МДК. 02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе		114(57)	
Тема 1. Хранение плодов, овощей и ягод	Уметь: определять качество сырья закладываемого на хранение и предназначенного для переработки. Знать: требования к качеству овощной и плодово- ягодной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки. Содержание:	54 22/32	
	1.1. Химический состав плодов, овощей, ягод: общая характеристика химического состава, пищевая ценность плодов ,овощей и ягод	1	
	1.2.Требования к качеству плодов, овощей и ягод: факторы лёжкости плодов и овощей, группы плодов и овощей по способности сохранения	1	
	Практическое занятие № 1: «Проведение органолептической оценки плодов, овощей и ягод»	6	
	1.3.Условия хранения овощей и плодов: периоды хранения продукции; подготовка плодов и овощей к хранению, группы хранилищ, подготовка стационарных хранилищ, подготовка холодильников, ремонт хранилищ, дезинфекция хранилищ	2	2
	Практическое занятие № 2: «Подготовка хранилищ к приемке плодов и овощей»	6	
	1.4.Режимы хранения овощей плодов и ягод: охлаждённое состояние, охлаждённое состояние с изменённой газовой средой	2	2
	1.5.Хранение корнеплодов: лёжкоспособность корнеплодов, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	2	2
	1.6.Хранение картофеля: лёжкоспособность клубнеплодов, способы хранения, температура	2	2

хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении		
1.7.Хранение капусты: : лёжкоспособность капусты, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
1.8.Хранение лука и чеснока: лёжкоспособность лука и чеснока, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
1.9.Хранение зелёных овощей: лёжкоспособность зелёных культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
1.10.Хранение паслёновых культур: лёжкоспособность пасленовых культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
1.11.Хранение бобовых культур: лёжкоспособность бобовых культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
1.12.Хранение бахчевых культур: лёжкоспособность пасленовых культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
1.13.Хранение косточковых культур: лёжкоспособность вишни, сливы, тёрна, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
Контрольная работа №1	1	2
1.14.Хранение ягодных культур: лёжкоспособность ягодных культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	2	2
1.15.Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость плодов и овощей: влияние зоны выращивания, влияние погодных условий сезона, влияние почвы, влияние предшественников, влияние удобрений, влияние сроков уборки урожая	2	2
Практические занятия:	20	
Практическое занятие № 3: «Подготовка овощей к хранению»	4	
Практическое занятие № 4: «Подготовка плодов и ягод к хранению»	4	
Практическое занятие № 5: «Закладка овощей на хранение»	6	
Практическое занятие № 6: «Закладка плодов и ягод на хранение»	6	

	Самостоятельная работа (внеаудиторная) 1. Химический состав плодов- таблица 2. Химический состав овощей- таблица 3. Стандартизация овощей- реферат 4. Стандартизация плодов и ягод- реферат 5. Процессы, происходящие в плодах- презентация 6. Процессы, происходящие в овощах- презентация 7. «Пищевая ценность плодоовощной продукции» - сообщение. 8. «Химический состав грибов» – таблица. 9. «Стандартизация овощей, плодов и ягод» – сообщение. 10. «Режимы и условия хранения овощей» - таблица. 11. «Режимы и условия хранения плодов и ягод» - таблица. 12. «Современные хранилища для плодоовощной продукции» - презентация.	30 2 2 3 3 3 3 2 2 2 2 3 3	
Тема 2. Переработка сырья	Уметь: перерабатывать плодоовощную и ягодную продукцию; Знать: требования к качеству плодоовощной и ягодной продукции, предназначенной для переработки; технологию переработки плодов, ягод и овощей	60 14/46	
	1.1. Подготовка сырья к переработке: требования к сырью для переработки; хранение сырья для переработки; подготовка овощей, фруктов, ягод и специй к переработке	1	2
	Практическое занятие № 7: «Подготовка продукции к переработке»	4*	
	1.2. Переработка плодов, овощей, ягод: виды переработки (соление, мочение, квашение, сушение, маринование, заморозка, консервирование сахаром); вспомогательные продукты для переработки	1	2
	1.3. Сушка растительного сырья: подготовка продукции к сушке; технология сушки растительного сырья	1	2
	1.4. Режимы хранения овощей плодов и ягод: охлаждённое состояние, охлаждённое состояние с изменённой газовой средой	1	
	Практическое занятие № 8: «Подготовка и сушка продукции»	4*	
	1.5. Консервирование быстрым замораживанием: подготовка продукции к заморозке; особенности технологии и режимов замораживания плодоовощного сырья; режимы и способы хранения замороженной продукции	1	2

	Практическое занятие № 9: «Подготовка и заморозка продукции»	2*	
	1.6. Квашение овощей: подготовка продукции к переработке; технология квашения овощей.	1	2
	Практическое занятие № 10: «Квашение капусты»	4*	
	1.7. Соление и мочение плодов и овощей: подготовка продукции к переработке; технология соления и мочения плодов и овощей.	1	2
	Практическое занятие № 11: «Соление овощей»	6*	
	Практическое занятие № 12: «Мочение яблок, груш, слив»	6*	
	1.8. Маринование овощей, плодов и ягод: подготовка продукции к переработке; технология маринования продукции	2	2
	Практическое занятие № 13: «Маринование плодов и овощей»	4*	
	1.9. Консервирование плодов и овощей сахаром: подготовка продукции к переработке; технология производства плодово-ягодных продуктов, уваренных с сахаром (варенье, джем, повидло), технология производства цукатов из плодоовощной продукции	2	2
	Практическое занятие № 14: «Приготовление плодово-ягодных продуктов, уваренных с сахаром»	6*	
	1.10. Технология производства плодово-ягодных и овощных соков	1	2
	Практическое занятие № 15: «Приготовление плодово-ягодных и овощных соков»	4*	
	1.11. Технология производства овощных салатов и овощных закусочных консервов	1	2
	Практическое занятие № 16: «Приготовление овощных салатов»	6*	
	1.12. Хранение продукции переработки овощей, плодов и ягод	1	2
	Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем: 1. «Соление и квашение овощной и плодовой продукции» - альбом рецептов.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	самостоятельная работа(внеаудиторная) 1. «Сушка овощной и плодово-ягодной продукции» - технологическая карта. 2. «Заморозка овощной и плодово-ягодной продукции» - технологическая карта.	27 4 4	

	<ul style="list-style-type: none"> 3. «Маринование овощей, плодов и ягод» – альбом рецептов. 4. «Соление и квашение овощной и плодовой продукции» - альбом рецептов. 5. «Соление, маринование и сушка грибов» – альбом рецептов. 6. «Приготовления компотов и соков» – альбом рецептов. 7. «Варение из плодов и ягод» – презентация. 	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>3</p>	
Учебная практика Виды работ: 1. Переработка плодовых и овощных культур		12	
Производственная практика Виды работ 1. Устройство газонов и цветников 2. Возделывание цветочных культур в открытом грунте 3. Уход за газонами и цветниками		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеются кабинет: №12 «Первая помощь», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Агрономии», «Технологии производства продукции растениеводства»

- учебно-опытного участка (огород, плодовый сад).
- теплица

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера п/о;
- стенды с учебной информацией;
- макеты огорода, теплицы, плодового сада;
- муляжи плодоовощной продукции;

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Программа учебной практики реализуется на учебном участке (огород, плодовый сад, теплица).

Оборудование учебного участка:

- садово-огородный инвентарь: лопаты, грабли, вилы, мотыги, вёдра, лейки, ручные опрыскиватели, поливочные шланги, распылители;
- садово-режущий инструмент: секаторы, сучкорезы, садовые пилы, ножовки, прививочные ножи;
- садовая техника: мотоблок, картофелесажалка, картофелекопалка.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях, где располагаются:

- овощеводство открытого грунта;
- овощеводство защищенного грунта;
- ягодные плантации;
- садовые насаждения;
- питомник;
- предприятия озеленения города и поселка;
- овощехранилища;

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные учебники:

1. Андреева Ю.М., Овощеводство. Учебное пособие. - М.: издательский центр Академия, 2010. – 256 с. Протокол № 1 от 31. 08.17 Об актуализации тем учебника»
2. Самощенко Е.Г., Пашкина И.А. Плодоводство. Учебное пособие. - М.: издательский центр Академия, 2010. – 320 с. Протокол № 1 от 31.08.17 Об актуализации тем учебника»
3. Третьяков Н.Н. Основы агрономии – учебник для учреждений нач. проф. Образования _ М.: издательский центр «Академия» 2009- 464с.
3. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции-М издательский центр Академия-2003 год, 136 стр. . Протокол № 1 от 31.06 актуализации тем учебника»
4. Скрипников Ю.Г. Хранение и переработка овощей, плодов и ягод - М.: Агропромиздат 1986 год, 208 стр. - М.: издательский центр Академия, 2010

Дополнительная литература.

4. Довганюк А.И. Плодовые растения: справочник садовода. - М.: ЗАО «Фиотон+», 2010. – 224 с.
5. Ганичкины О.и А. Советы огородникам. - М.: Издательство Оникс, 2007. - 512 с.
6. Ганичкины О.и А. Советы садоводам и цветоводам. - М.: Издательство Оникс, 2007. – 544 с.
7. Жмакин М.С. Всё о вредителях, сорняках и болезнях растений. - М.: РИПОЛ классик, 2011. – 256 с.
8. Ганичкины О.и А. Сад и огород без вредителей, сорняков и болезней. - М.: Эксмо, 2010.- 224 с.
9. Немичева Н.В., Чигрин Н.Ф., Ярушников В.В. Плодовые деревья - М.: ООО ТД «Издательство мир книги», 2007. - 240 с.

Интернет –ресурсы:

[Htt://yandex.ru/yandserh?text](http://yandex.ru/yandserh?text)

biometrica.tomsk.ru - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ).

" Формат djvu. lib.chistopol.ru (=lib.prometeu.org) - библиотека г. Чистополя, раздел "Овощеводство".

Формат djvu, реже pdf. nehudlit.ru - раздел "Овощеводство" библиотеки NeHudLit.Ru.

. sci-lib.com - библиотека БНБ, раздел "Овощеводство", книги формата djvu.

zipsites.ru - раздел "Овощеводство" на сайте

biometrica.tomsk.ru - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ)

Формат djvu.lib.chistopol.ru (=lib.prometeu.org) - библиотека г. Чистополя, раздел "Плодоводство".

Формат djvu, реже pdf. nehudlit.ru - раздел "Плодоводство" библиотеки NeHudLit.Ru.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение ПМ предшествует освоению учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»; «Экологические основы природопользования».

Теоретическая часть профессионального модуля ПМ.02 «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» проводится в лаборатории «Технология производства продукции растениеводства»

Учебная практика:

а) МДК 02.01 «Технология производства продукции растениеводства в сельской усадьбе» - проводится в лаборатории; в саду, питомнике, ягодных плантациях; огороде.

б) МДК 02.02 «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» - проводится в лаборатории; плодохранилище и овощехранилище.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях согласно заключенным договорам.

К производственной практике допускаются учащиеся, успешно освоившие МДК 02.01 «Технология производства продукции растениеводства в сельской усадьбе», МДК 02.02 «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» и учебную практику. Контроль за прохождением производственной практики обучающимися осуществляется мастером производственного обучения согласно утвержденному графику.

Технологии и методы, применяемые в образовательном процессе:

- демонстрация опыта;
- проектный метод;
- метод учебно-профессиональных задач;
- обсуждения в группах;
- проблемный метод;
- изучение конкретных ситуаций из практики.

В рамках изучения ПМ в помощь обучающимся по усвоению знаний и умений предусмотрены консультационные занятия в количестве 20 часов, которые проводит преподаватель профессионального цикла.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю модуля «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» - ученый агроном.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера производственного обучения: наличие среднего специального или высшего образования по профессии агроном, с опытом работы не менее 3 лет и прошедшие стажировку на сельскохозяйственных предприятиях по профессии «Плодоовощевод».

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результат (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Планировать работы в плодовом саду, огороде	1. Составление плана работы в плодовом саду в соответствии с календарным временем года и видами работ в осенний, зимний, весенний и летний периоды. 2. Составление плана работ в огороде в соответствии с календарным временем года и видами работ в осенний, зимний, весенний и летний периоды.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий и работ на УП и ПП. Зачёт по ПМ
ПК 2.2 Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями	1. Выполнение работ по выращиванию сельскохозяйственных культур в открытом грунте в соответствии с агротехнологией и соблюдением требований охраны и безопасности труда. 2. Выполнение работ по выращиванию сельскохозяйственных культур в защищенном грунте в соответствии с агротехнологией и соблюдением требований охраны и безопасности труда	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ на ПЗ, УП и ПП. Экспертная оценка результата выполнения практических работ на ПЗ, УП, ПП
ПК 2.3 Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур	1. Выполнение работ по уборке сельскохозяйственных культур с применением различных способов уборки урожая в соответствии с видами культур и агротехнологическими требованиями, с соблюдением требований охраны и безопасности труда. 2. Выполнение работ по сортировке урожая в соответствии с агротехнологическими требованиями и соблюдением охраны и безопасности труда. 3. Выполнение работ по упаковке собранной продукции в тару в соответствии с видом культуры, назначением продукции и требованиями к упаковке.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ на ПЗ, УП и ПП. Экспертная оценка результата выполнения практических работ на ПЗ, УП, ПП
ПК 2.4 Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе	1. Выполнение работ по подготовке продукции растениеводства к хранению в соответствии с технологическими требованиями и с соблюдением санитарно-гигиенических правил. 2. Выполнение работ по хранению сельскохозяйственных культур в специально оборудованных помещениях с соблюдением технологии хранения продукции и санитарно-гигиеническими требованиями.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ на ПЗ, УП и ПП. Экспертная оценка результата выполнения практических работ на ПЗ, УП, ПП
ПК 2.5 Проводить	1. Подготовка продукции растениеводства к реализации в соответствии с видом продукции и	1. Экспертное наблюдение за ходом

<p>подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию</p>	<p>способами её подготовки, требованиями техники безопасности. 2. Подготовка продукции к использованию в соответствии с видом и правилами переработки продукции.</p>	<p>выполнения практических работ на ПЗ, УП и ПП. 2. Экспертная оценка результата выполнения практических работ на ПЗ, УП, ПП</p>
<p>ПК 2.6 Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы</p>	<p>1. Выполнение работ по заготовке плодов, ягод, овощей и грибов методами сушки, замораживания, мочения, маринования, квашения, соления, консервирование сахаром. 2. Соблюдение технологического процесса заготовки плодов, ягод, овощей, грибов.</p>	<p>1. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ на ПЗ, УП и ПП. 2. Экспертная оценка результата выполнения практических работ на ПЗ, УП, ПП</p>

Результаты (освоенные общие компетенции) СПО	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора профессии; - участие в мероприятиях профессиональной направленности; - проектирование индивидуальной траектории профессионального развития 	<p>Портфолио Презентации Сертификат, свидетельство,</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений; - структурирование задач деятельности 	<p>Интерпретация результатов деятельности обучающегося в процессе освоения ОПОП, в ходе ПЗ, учебной и производственной практики Портфолио обучающегося (отзыв работодателя, дневник практики и т.д.)</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; - выбор адекватных ситуациям методов и средств контроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - проведение контроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации 	<p>Интерпретация результатов деятельности обучающегося в процессе освоения ОПОП, в ходе практических занятий, учебной и производственной практики Отзыв работодателя</p>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> - владение методами и способами поиска информации; - осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач; - использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач 	<p>Экспертное наблюдение в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы, решения профессиональных задач при освоении ОПОП</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - владение персональным компьютером; - использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; - применение мультимедиа в профессиональной деятельности; - осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий (электронно-методические комплекты, интернет-ресурсы, электронные носители и т.д.) 	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП Дифференцированный зачет Портфолио Презентации Проекты</p>

1	2	3
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; - проявление коллективизма; - владение технологией эффективного общения (моделирование, организация общения, управление общением, рефлексия общения) с коллегами, руководством, клиентами 	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p> <p>Тестирование</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в мероприятиях военно-патриотической направленности; - владение методами, средствами и способами создания безопасных условий безопасности жизнедеятельности; - владение методами и способами оказания помощи, защиты в условия чрезвычайных ситуаций; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной жизнедеятельности и в условиях чрезвычайных ситуаций 	<p>Портфолио</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p>

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

**ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции
растениеводства в сельской усадьбе**

Профессия 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

р.п. Радищево

2022

Рабочая программа производственной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 717)

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

Протокол №__

От «__» _____ 20__ г.

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ

старший мастер

_____ Р.А.Биккиняева

«__» _____ 20__ г.

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна, мастер производственного обучения

Содержание

стр.

1. Паспорт программы практики	
2. Тематический план и содержание практики	
3. Условия реализации практики	
4. Контроль и оценка результатов практики	
Приложение	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы** в части освоения квалификации «**Плодоовощевод**» и вида профессиональной деятельности (ВПД)

«Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе».

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью производственной практики является формирование профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе;

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

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

и общих компетенций (уровней), приобретение практического опыта возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации.

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности по возделыванию, уборке и хранению сельскохозяйственных культур с применением средств механизации обучающихся в сфере изучаемой профессии;

- освоение современных технологий возделывания и производственных процессов хранения сельскохозяйственных культур;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятия.

1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику:

Всего:

180

часов

II. Тематический план и содержание производственной практики

2.1. Тематический план производственной практики

Код и наименование ПМ	Код ПК	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
	ПК 2.1 ПК 2.3. ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6.	120	2.Выполнение работ по уборке урожая и хранению овощных культур	2.1. Уборка урожая паслёновых культур 2.2. Уборка урожая корнеплодов 2.3. Уборка урожая клубнеплодов 2.4. Уборка урожая тыквенных культур 2.5. Уборка урожая капусты 2.6.Закладка овощей на хранение 2.7.Переработка овощей	12 18 18 18 18 18 18
	ПК 2.1 ПК 2.3. ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6.	60	3.Осенние работы в плодовом саду и на ягодных плантациях	3.1. Уборка урожая плодовых культур. 3.2.Закладка плодов на хранение. 3.3. Переработка плодов 3.4. Уход за деревьями и кустарниками. 3.5. Уход за междурядьем плодовых культур	12 6 18 12 12
			Итого:		180

2.1. Содержание производственной практики

Наименование ПМ, видов работ и тем практики	Содержание	Объем часов
1	2	3
ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе		180
1.Выполнение работ по уборке урожая и хранению овощных культур		180
1.1. Уборка урожая паслёновых культур	- подготовка посевов и посадок овощей к уборке; - подготовка тары и инвентаря; - уборка овощей вручную и с применением средств механизации; выборочная, сплошная уборка;	12
1.2. Уборка урожая корнеплодов	- подготовка посевов и посадок овощей к уборке; - подготовка тары и инвентаря; - уборка овощей вручную и с применением средств механизации; выборочная, сплошная уборка;	18
1.3. Уборка урожая клубнеплодов	- подготовка посевов и посадок овощей к уборке; - подготовка тары и инвентаря; - уборка овощей вручную и с применением средств механизации; выборочная, сплошная уборка;	18
1.4. Уборка урожая тыквенных культур	- подготовка посевов и посадок овощей к уборке; - подготовка тары и инвентаря; - уборка овощей вручную и с применением средств механизации; выборочная, сплошная уборка;	18
1.5. Уборка урожая капусты	- подготовка посевов и посадок овощей к уборке; - подготовка тары и инвентаря; - уборка овощей вручную и с применением средств механизации; выборочная, сплошная уборка;	18
1.6.Закладка овощей на хранение	- подготовка тары и инвентаря; - закладка овощей на хранение	18
1.7.Переработка овощей	-планирование работ по переработке овощей - сортировка овощей - первичная подготовка овощей к переработке - сушка овощей - заморозка овощей	18
2.Осенние работы в плодовом саду и на ягодных плантациях		
2.1. Уборка урожая плодовых культур.	-планирование работ по уборке урожая плодовых культур - уборка урожая плодовых культур	12
2.2.Закладка плодов на хранение.	-планирование работ по закладке плодов на хранение - подготовка тары -сортировка и упаковка плодов	6
2.3. Переработка плодов	-планирование работ по переработке плодов - сортировка плодов - первичная подготовка плодов к переработке - сушка плодов - заморозка плодов	180
2.4. Уход за деревьями и кустарниками.	-планирование работ по уходу за плодоносящим садом; - обработка почвы;	12

	<ul style="list-style-type: none"> - внесение удобрений; - уход за штамбом и кроной, обрезка плодовых деревьев; - прививка плодовых деревьев; - защита плодовых деревьев от вредителей и болезней. 	
2.5. Уход за междурядьем в плодовом саду	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работ по уходу за междурядьем; - скашивание сорняков 	12
Промежуточная аттестация в форме зачета		

III. Условия реализации производственной практики

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа производственной практики реализуется в организациях сельскохозяйственного производства, занимающихся возделыванием, уборкой и хранением сельскохозяйственных культур.

Наименование участка	Оборудование, инструменты, приспособления
Плодовый сад	Садово-огородный инвентарь: секаторы, садовые пилы, ножовки, сучкорезы, тара для хранения
Открытый грунт	Огородный инвентарь для обработки почвы, посева и посадки, а также по уходу за посевами; опрыскиватели, лопаты, грабли, мотыги, лейки, вёдра, поливные шланги, посадочные лопаточки, тара для хранения

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные учебники:

1. Андреева Ю.М., Овощеводство. Учебное пособие. - М.: издательский центр Академия, 2010. – 256 с. Протокол № 1 от 31.06 актуализации тем учебника»
2. Самощенко Е.Г., Пашкина И.А. Плодоводство. Учебное пособие. - М.: издательский центр Академия, 2010. – 320 с. Протокол № 1 от 31.06 актуализации тем учебника»
3. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции-М издательский центр Академия-2003 год, 136 стр. . Протокол № 1 от 31.06 актуализации тем учебника»
4. Скрипников Ю.Г. Хранение и переработка овощей, плодов и ягод - М.: Агропромиздат 1986 год, 208 стр. - М.: издательский центр Академия, 2010

Дополнительная литература.

4. Довганюк А.И. Плодовые растения: справочник садовода. - М.: ЗАО «Фиотон+», 2010. – 224 с.
5. Ганичкины О.и А. Советы огородникам. - М.: Издательство Ониск, 2007. - 512 с.
6. Ганичкины О.и А. Советы садоводам и цветоводам. - М.: Издательство Ониск, 2007. – 544 с.
7. Жмакин М.С. Всё о вредителях, сорняках и болезнях растений. - М.: РИПОЛ классик, 2011. – 256 с.
8. Ганичкины О.и А. Сад и огород без вредителей, сорняков и болезней. - М.: Эксмо, 2010.- 224 с.
9. Немичева Н.В., Чигрин Н.Ф., Ярушников В.В. Плодовые деревья - М.: ООО ТД «Издательство мир книги», 2007. - 240 с.

Интернет –ресурсы:

[Htt://yandex.ru/yandserh?text](http://yandex.ru/yandserh?text)

biometrica.tomsk.ru - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ).

" Формат djvu. lib.chistopol.ru (=lib.prometeu.org) - библиотека г. Чистополя, раздел "Овощеводство".

Формат djvu, реже pdf. nehudlit.ru - раздел "Овощеводство" библиотеки NeHudLit.Ru.

. sci-lib.com - библиотека БНБ, раздел "Овощеводство", книги формата djvu.

zipsites.ru - раздел "Овощеводство" на сайте

biometrica.tomsk.ru - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ)

Формат djvu.lib.chistopol.ru (=lib.prometeu.org) - библиотека г. Чистополя, раздел "Плодоводство".

Формат djvu, реже pdf. nehudlit.ru - раздел "Плодоводство" библиотеки NeHudLit.Ru.

3.3. Общие требования к организации и проведению практики

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе** проводится в организациях сельскохозяйственного производства на основе

договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями, в несколько периодов.

Руководство производственной практикой осуществляют мастер производственного обучения и руководители практики от организации.

К производственной практике допускаются обучающиеся при условии положительной аттестации по МДК и учебной практики (либо соответствующего раздела учебной практики).

Обучающиеся в период прохождения практики в организациях, обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- вести дневник практики.

По результатам практики обучающимися составляется письменный отчет с приложениями (графические, фото-, видео-, материалы).

По результатам практики руководителями практики формируется:

- аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций;
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- протокол по формирующему оцениванию сформированности у обучающихся общих компетенций в период прохождения практики.

Производственная практика завершается зачетом.

IV. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных компетенций и общих (уровня) компетенций.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.	Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.
ПК 2.2. Выращивать культуры в открытом грунте в соответствии с агротехнологиями.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата вы-

	полнения практических заданий на ПП.
ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.
ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.
ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.
ПК 2.6. Заготавливать плоды, овощи,	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.

Приложение

Тарифно-квалификационная характеристика ПЛОДООВОЩЕВОД

Должен знать:

1. Основные биологические особенности овощных, плодовых и ягодных культур.
2. Основные районированные сорта овощных, плодовых и ягодных культур, их хозяйственную характеристику.
3. Виды удобрений и способы их внесения в почву
4. Основы агротехники овощных, плодовых и ягодных культур.
5. Сельскохозяйственных вредителей и болезни овощных, плодовых и ягодных культур, меры борьбы с ними.
6. Госстандарты на посевные качества семян и посадочного материала овощных,

ягодных и плодовых культур.

7. Стандарты на овощи, плоды, ягоды, правила их сортировки и упаковки.
8. Простейшие способы переработки плодов, ягод и овощей.
9. Способы хранения плодов, ягод и овощей.
10. Охрану труда, технику безопасности при возделывании, уборке, переработке и хранению овощных, плодовых и ягодных культур.
11. Передовые методы возделывания овощных, плодовых и ягодных культур.
12. Новинки в литературе.

Должен уметь:

- Выполнять основные работы по подготовке почвы к посеву и посадке овощных, плодовых и ягодных культур, правильно выбирать участки под овощные, плодовые и ягодные культуры, выполнять работы в защищённом и в открытом грунте.

- Подготавливать и вносить в почву органические и минеральные удобрения, рассчитать дозу внесения удобрений.

- Выполнять работы по известкованию почвы.

- Выращивать рассаду овощных культур, саженцы плодовых и ягодных культур.

- Определять органолептические качества посевного и посадочного материала и выдавать заключение о пригодности посевного материала к посеву и посадке.

- Проводить подготовку семян к посеву и посадочного материала овощных, плодовых и ягодных культур, проводить их правильный посев и высадку.

- Правильно пользоваться садово-огородным инвентарём.

- Выполнять работы самостоятельно, качественно, рационально использовать рабочее место, соблюдать культуру труда, не допускать потерь семенного и посадочного материала, а также порчи продукции.

- Выполнять все работы с применением механизации.

Соблюдать охрану труд

2.2. Содержание производственной практики

Наименование ПМ, видов работ и тем практики	Содержание	Объем часов
1	2	3
ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе		108
1. Выполнение комплекса работ по возделыванию овощных культур.		60
1.1. Возделывание овощных культур в закрытом грунте.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работ по выращиванию культур в закрытом грунте в зимне-весенний период; - выращивание рассады овощных культур для овощеводства открытого грунта; - уход за овощными культурами в закрытом грунте; - сбор урожая овощных культур в закрытом грунте 	30
1.2. Возделывание овощных культур в открытом грунте	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работ по выращиванию культур в открытом грунте в весенний-летний период; - уход за овощными культурами в открытом грунте; - подготовка посевов и посадок овощей к уборке; - подготовка тары и инвентаря; - уборка овощей вручную и с применением средств механизации; выборочная, сплошная уборка; - подзимний посев овощных культур: подготовка почвы, подготовка семян к посеву, посев, послепосевной уход. 	30
2. Выполнение комплекса агротехнических мероприятий по уходу за плодовым садом.		24
2.1. Уход за молодым садом.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работ по уходу за молодым садом; - обработка почвы плодового сада, - внесение удобрений, - полив, - формирование кроны, обрезка молодых плодовых деревьев; - защита плодовых деревьев от вредителей и болезней 	12
2.2. Уход за плодоносящим садом.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работ по уходу за плодоносящим садом; - обработка почвы; - внесение удобрений; - уход за штамбом и кроной, обрезка плодовых деревьев; - прививка плодовых деревьев; - защита плодовых деревьев от вредителей и болезней. 	12
3. Выполнение работ по озеленению и благоустройству территории усадьбы.		24
3.1. Устройство газонов и цветников.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работ по устройству газонов и цветников в усадьбе; - разбивка газонов и цветников; - посадка растений для газонов и цветников 	12
3.2. Уход за газонами и цветниками.	<ul style="list-style-type: none"> - уход за газонами: полив, удаление сорняков, покос; - уход за цветниками: полив, рыхление почвы, удаление сорняков, прореживание. 	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

III. Условия реализации производственной практики

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа производственной практики реализуется в организациях сельскохозяйственного производства, занимающихся возделыванием, уборкой и хранением сельскохозяйственных культур.

Наименование участка	Оборудование, инструменты, приспособления
Плодовый сад	Садово-огородный инвентарь: секаторы, садовые пилы, ножовки, сучкорезы, окулировочные ножи...
Ягодная плантация	Огородный инвентарь для обработки почвы, посева и посадки, а также по уходу за посевами; опрыскиватели, лопаты, грабли, мотыги, лейки, вёдра, поливные шланги, посадочные лопаточки.
Открытый грунт	Средства механизации: мотоблок, картофелесажалка, картофелекопалка...

IV. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных компетенций и общих (уровня) компетенций.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.	Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.
ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.
ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.
ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.
ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на ПП.
ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на ПП. Экспертное оценивание результата вы-

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

**ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции
растениеводства в сельской усадьбе**

Профессия 35.01.23.Хозяйка(ин) усадьбы

2022

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы**

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

Протокол №__

От «__»__20__г.

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ

старший мастер

_____ Р.А.Биккиняева

«__»__20__г.

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна , мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	3
2. Тематический план и содержание учебной практики	4
3. Условия организации учебной практики	10
4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23. **Хозяйка (ин) усадьбы** в части освоения квалификации «Плодоовощевод» и вида профессиональной деятельности (ВПД) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе».

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики обучающихся, осваивающих ППКРС по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы, является формирование у обучающихся умений и приобретение обучающимися первоначального практического опыта по ВПД «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе».

Задачами учебной практики является:

1. Обучение обучающихся трудовым приемам и способам выполнения трудовых процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе, характерных для квалификации «Плодоовощевод», и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе».

2. Закрепление и совершенствование первоначальных практических умений обучающихся, приобретение первоначального практического опыта:

- по выращиванию овощных культур в защищенном грунте;
- по выращиванию овощных культур в открытом грунте;
- по размножению плодово-ягодных культур;
- по выращиванию саженцев плодово-ягодных культур;

- по выращиванию ягодных культур;

- по выращиванию плодовых культур;

- по уходу за плодоносящим садом;

- по цветочному оформлению усадьбы;

- по уходу за садово-парковыми насаждениями;

- по подготовке плодоовощной продукции к хранению;

- по подготовке мест хранения плодоовощной продукции;

- закладки плодоовощной продукции на хранение;

- определения и соблюдения режимов хранения продукции;

- переработки и реализации скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на учебную практику:

Всего в рамках освоения ПМ 02.Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе: **144** часа.

II. Тематический план и содержание программы учебной практики

№тем	Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала	Объём часов
1 курс, 1 семестр			
1	Уборка урожая овощных и плодовых культур	<u>Обучающийся должен:</u> - иметь практический опыт по уборке урожая овощных и плодовых культур	30
1.1.	Подготовка помещений для уборки урожая	<u>Содержание учебного материала:</u>	6
1.2.	Уборка урожая овощных культур	<u>Содержание учебного материала:</u> Подготовка тары, уборка урожая овощей, упаковка на хранение	12
1.3.	Уборка урожая плодовых культур	<u>Содержание учебного материала:</u> Подготовка тары, уборка урожая плодов, упаковка на хранение	12
2.	Работы в плодовом саду и на ягодных плантациях	<u>Обучающийся должен:</u> - иметь практический опыт работ в плодовом саду и на ягодных плантациях	21
2.1.	Уход за плодовыми деревьями	<u>Содержание учебного материала:</u> обрезка молодых плодовых деревьев, формирование кроны, побелка штамбов деревьев	6
2.2.	Обработка приствольных кругов плодовых деревьев	<u>Содержание учебного материала:</u> Удаление сорняков, рыхление почвы	6
2.3.	Уход за междурядьем	<u>Содержание учебного материала:</u> Удаление сорняков, содержание почвы под сидератами	6
2.4.	Борьба с вредителями и болезнями плодовых деревьев	<u>Содержание учебного материала:</u> Опрыскивание плодовых деревьев	3
1 курс, 2 семестр			
3	Выращивание овощных культур в защищённом грунте	<u>Обучающийся должен:</u> - иметь практический опыт по выращиванию овощных культур в защищённом грунте	30

3.1.	Подготовка теплиц к эксплуатации	<u>Содержание учебного материала:</u> Ремонт рам и покрытия, очистка, дезинфекция, приготовление почвенного грунта, закладка биотоплива	6
3.2.	Посев семян овощных культур	<u>Содержание учебного материала:</u> Подготовка семян к посеву, посев	6
3.3.	Посев семян цветочных культур	<u>Содержание учебного материала:</u> Подготовка семян к посеву, посев	6
3.4.	Уход за посевами овощных и цветочных культур	<u>Содержание учебного материала:</u> уход за посевами (полив, рыхление почвы, удаление сорняков, подкормка, борьба с вредителями и болезнями)	6
3.5.	Пикировка овощных и цветочных культур	<u>Содержание учебного материала:</u> Сортировка рассады, удаление больных и некачественных культур	6
4	Выращивание овощных культур в открытом грунте	<u>Обучающийся должен:</u> - иметь практический опыт работ выращивания овощных культур в открытом грунте	30
4.1.	Разработка плана севооборота	<u>Содержание учебного материала:</u> наличие овощных культур, требование овощных культур к предшественникам	2
4.2.	Подготовка посадочного материала к посеву;	<u>Содержание учебного материала:</u> Замачивание семян, вспашка, боронование, лушение, выравнивание, прикатывание, формирование грядок и лунок	4
4.3.	Посев и посадка	<u>Содержание учебного материала:</u> норма, сроки, способы, глубина заделки семян, схема посадки и посевов	12
4.5.	После посадочный уход за овощными культурами	<u>Содержание учебного материала:</u> полив, рыхление почвы, удаление сорняков, окучивание, внесение удобрений, опрыскивание от вредителей и болезней	12
5	Выращивание цветочных культур в открытом грунте	<u>Обучающийся должен:</u> - иметь практический опыт работ выращивания цветочных культур в открытом грунте	21
5.1.	Планирование клумб	<u>Содержание учебного материала:</u> наличие цветочных культур, требование овощных культур к предшественникам	4

5.2.	Посев и высадка цветочных культур	<u>Содержание учебного материала:</u> норма, способы, глубина заделки семян, схема посадки и посевов	6
5.3.	После посадочный уход за цветочными культурами	<u>Содержание учебного материала:</u> полив, рыхление почвы, удаление сорняков, внесение удобрений, опрыскивание от вредителей и болезней	11
	ИТОГО:		132
2 КУРС			
6	Переработка плодовых и овощных культур	<u>Обучающийся должен:</u> - иметь практический опыт по переработке плодовых и овощных культур	12
6.1.	Сушка и заморозка плодоовощной продукции	<u>Содержание учебного материала:</u> - иметь практический опыт по сушке и заморозке плодоовощной продукции	6
6.2.	Консервация плодоовощной продукции	<u>Содержание учебного материала:</u> - иметь практический опыт по консервации плодоовощной продукции	6
	ВСЕГО:		144

III. Условия организации и проведения учебной практики

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на учебном участке (огород, плодовый сад, теплица).

Оборудование учебного участка:

- садово-огородный инвентарь: лопаты, грабли, вилы, мотыги, вёдра, лейки, ручные опрыскиватели, поливочные шланги, распылители;
- садово-режущий инструмент: секаторы, сучкорезы, садовые пилы, ножовки, прививочные ножи;
- садовая техника: мотоблок, картофелесажалка, картофелекопалка.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные учебники:

1. Андреева Ю.М., Овощеводство. Учебное пособие. - М.: издательский центр Академия, 2010. – 256 с. Протокол № 1 от 31.06 актуализации тем учебника»
2. Самощенко Е.Г., Пашкина И.А. Плодоводство. Учебное пособие. - М.: издательский центр Академия, 2010. – 320 с. Протокол № 1 от 31.06 актуализации тем учебника»
3. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции-М издательский центр Академия-2003 год, 136 стр. . Протокол № 1 от 31.06 актуализации тем учебника»
4. Скрипников Ю.Г. Хранение и переработка овощей, плодов и ягод - М.: Агропромиздат 1986 год, 208 стр. - М.: издательский центр Академия, 2010

Дополнительная литература.

4. Довганюк А.И. Плодовые растения: справочник садовода. - М.: ЗАО «Фиотон+», 2010. – 224 с.
5. Ганичкины О.и А. Советы огородникам. - М.: Издательство Оникс, 2007. - 512 с.
6. Ганичкины О.и А. Советы садоводам и цветоводам. - М.: Издательство Оникс, 2007. – 544 с.
7. Жмакин М.С. Всё о вредителях, сорняках и болезнях растений. - М.: РИПОЛ классик, 2011. – 256 с.
8. Ганичкины О.и А. Сад и огород без вредителей, сорняков и болезней. - М.: Эксмо, 2010.- 224 с.
9. Немичева Н.В., Чигрин Н.Ф., Ярушников В.В. Плодовые деревья - М.: ООО ТД «Издательство мир книги», 2007. - 240 с.

Интернет –ресурсы:

[Htt://yandex.ru/yandserh?text](http://yandex.ru/yandserh?text)

biometrica.tomsk.ru - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ).

" Формат djvu. lib.chistopol.ru (=lib.prometey.org) - библиотека г. Чистополя, раздел "Овощеводство".

Формат djvu, реже pdf. nehudlit.ru - раздел "Овощеводство" библиотеки NeHudLit.Ru.

. sci-lib.com - библиотека БНБ, раздел "Овощеводство", книги формата djvu.

zipsites.ru - раздел "Овощеводство" на сайте

biometrica.tomsk.ru - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ)

Формат djvu.lib.chistopol.ru (=lib.prometey.org) - библиотека г. Чистополя, раздел "Плодоводство".

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля, на учебном участке: в огороде, теплице и в плодовом саду. Место проведения практики определяется в соответствии с программой учебной практики и сезонными работами в сельской усадьбе.

На выполняемые работы в соответствии с рабочей программой учебной практики разрабатывается инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические карты, и др.).

К учебной практике допускаются обучающиеся при условии положительной аттестации по соответствующим МДК.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения в подгруппах по 12-15 человек.

Обучающиеся в период прохождения практики, обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

4. Контроль и оценка результатов Освоения программы учебной практики

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения и практический опыт:	
- по выращиванию овощных культур в защищенном грунте;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по выращиванию овощных культур в открытом грунте;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по размножению плодово-ягодных	Экспертное наблюдение за процессом

культур;	выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по выращиванию саженцев плодово-ягодных культур;	Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по выращиванию ягодных культур;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по выращиванию плодовых культур;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по уходу за плодоносящим садом;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по цветочному оформлению усадьбы;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по уходу за садово-парковыми насаждениями;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по подготовке плодоовощной продукции к хранению;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- по подготовке мест хранения плодоовощной продукции;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- закладки плодоовощной продукции на хранение;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- определения и соблюдения режимов хранения продукции;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
- переработки и реализации скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических заданий на УП. Экспертное оценивание результата выполнения практических заданий на УП.
Итоговая форма контроля в форме зачета	

2.3.Содержание учебной практики

Наименование ПМ, раздела ПМ, видов работ и тем практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе		
Раздел 1. Производство продукции растениеводства в сельской усадьбе в соответствии с технологией		108
1.1. Выполнение работ по выращиванию овощных культур в защищенном грунте		24
1.1.1. Подготовка телиц к эксплуатации.	- очистка и обеззараживание тепличных конструкций; - проведение дезинфекции грунтов; - внесение в почву органических удобрений; - перепашка и фрезерование почвы; - подготовка закрытого грунта к посеву и посадке овощных культур	6
1.1.2. Подготовка тары для выращивания рассады		
1.1.3. Посев и посадка овощных культур	- посев семян овощных культур; - подготовка рассады овощных культур для посадки; - посадка рассады овощных культур	6
1.1.4. Уход за овощными культурами в закрытом грунте	- подвязка растений; - формирование растений; - уход за посевами (полив, рыхление почвы, удаление сорняков, подкормка); - проведение защиты от вредителей и болезней; - поддержание в теплицах режимов выращивания овощных культур (температура, освещенность, влажность)	12
1.2. Выполнение работ по выращиванию овощных культур в открытом грунте		24
1.2.1. Подготовка открытого грунта к посеву овощных культур	- проведение обработки почвы (вспашка, боронование, лущение, выравнивание, прикатывание); - внесение удобрений в почву; - формирование грядок и лунок в открытом грунте	6
1.2.2. Посев и посадка овощных культур в открытый грунт	- подготовка посадочного материала к посеву; - посев семян овощных культур; - высадка рассады овощных культур	6
1.2.3. Уход за овощными культурами в открытом грунте	- проведение полива растений; - уничтожение почвенной корки; - прореживание растений; - уничтожение сорной растительности;	12

	<ul style="list-style-type: none"> - окучивание растений; - проведение подкормки растений; - регулирование роста и развития растений; - проведение защиты от вредителей и болезней; 	
1.3. Выполнение работ по размножению плодово-ягодных культур		12
1.3.1. Размножение плодово-ягодных культур.	<ul style="list-style-type: none"> -- размножение плодово-ягодных культур отводками (вертикальными, горизонтальными, дуговидными, верхушечными); - размножение плодово-ягодных культур черенками; - размножение ягодных культур плетями и рассадой 	6
1.3.2. Размножение плодовых культур прививкой	<ul style="list-style-type: none"> - проведение окулировки плодовых культур; - проведение прививки плодовых деревьев черенком 	6
1.4. Выполнение работ по выращиванию саженцев плодово-ягодных культур		12
1.4.1. Выращивание семенных подвоев.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка почвы для посева семян плодовых растений; - посев семян плодовых растений; - уход за растениями: прореживание, подрезка корней, пикировка, рыхление почвы, прополка, подкормка, полив 	6
1.4.2. Выращивание клоновых подвоев	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка маточников для выращивания подвоев; - высадка маточных растений; - уход за клоновыми подвоями: полив, окучивание, обрезка, уничтожение сорняков 	6
1.5. Выполнение работ по выращиванию ягодных культур		18
1.5.1. Подготовка участка и посадка ягодных культур.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка участка для посадки ягодных культур; - посадка ягодных культур 	6
1.5.2. Уход за ягодными культурами.	<ul style="list-style-type: none"> - полив; - обрезка, удаление опавших листьев; - рыхление почвы, обработка междурядий; - подвязка к опорам; - борьба с болезнями и вредителями. 	12
1.6. Выполнение работ по выращиванию плодовых культур		18
1.6.1. Подготовка участка и посадка плодовых растений.	<ul style="list-style-type: none"> - организация территории сада и ягодных плантаций; - подготовка почвы для посадки плодовых растений; - посадка саженцев плодовых деревьев и ягодных культур 	6
1.6.2. Уход за плодовыми культурами	<ul style="list-style-type: none"> - послепосадочный уход за плодовыми растениями: полив, рыхление почвы, удаление сорняков, подкормка; - уход за плодовыми деревьями: очистка и побелка штамба, обработка приствольных кругов, обрезка; - борьба с болезнями и вредителями. 	12
1.7. Выполнение работ по уходу за плодоносящим садом		12
1.7.1. Уход за плодоносящим садом.	<ul style="list-style-type: none"> - обработка почвы в саду; - орошение; - внесение удобрений; - обрезка плодовых деревьев; - ремонт сада; - защита от вредителей и болезней 	12
1.8. Выполнение работ по цветочному оформлению усадьбы		12

1.8.1. Цветочное оформление усадьбы	- подбор растений для цветочного оформления; - разбивка разного вида цветочного оформления (клумбы, миксбордеры, цветники, рабатки); - посадка цветов; - устройство газонов	6
1.8.2. Уход за цветочными насаждениями	- рыхление почвы; - прореживание, удаление слабых растений, обрезка; - удаление сорняков; - полив и подкормка растений; - защита от вредителей и болезней	6
1.9.Выполнение работы по уходу за садово-парковыми насаждениями		6
1.9.1. Уход за садово-парковыми насаждениями	- уход за почвой (рыхление, полив); - обрезка и санитарная очистка кроны; - уход за газонами (скашивание травы, удаление сорняков, внесение удобрений); - защита от болезней и вредителей	6
Раздел 2. Осуществление технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе		
2.1. Подготовка мест хранения плодоовощной продукции		6
2.1.1. Подготовка мест хранения плодоовощной продукции	- подготовка хранилищ, погребов, холодильников и тары к эксплуатации: очистка, просушка, дезинфекция, ремонт. - определение и соблюдение режимов хранения продукции	6
2.1.Выполнение работ по подготовке плодоовощной продукции к хранению		6
2.2.1. Подготовка плодоовощной продукции к хранению	- подготовка плодов , овощей и ягод к хранению: переборка, зачистка, калибровка; - упаковка, затаривание в тару (деревянные ящики и контейнеры, полиэтиленовые мешки и пакеты).	6
2.2.Закладка плодоовощной продукции на хранение		6
2.3.1. Закладка плодоовощной продукции на хранение	- определение и установка режима хранения плодов и ягод(температура, влажность, газовый режим); - закладка плодов и ягод на хранение; - определение и установка режима хранения овощей (температура, влажность, газовый режим); - закладка овощей на хранение, укладка в бурты и закрома	6
2.3.Переработка и реализация скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции		18
2.4.1. Переработка и реализация плодоовощной продукции.	- подготовка сырья к переработке: мойка, сортировка, очистка; - упаковка плодоовощной продукции	6
2.4.2. Переработка и реализация ягодной продукции	- подготовка сырья к переработке: мойка, сортировка, очистка; - упаковка ягодной продукции	6
2.4.3. Заготовка и	- подготовка грибов к переработке: очистка, мойка,	6

переработка грибов	сортировка; - переработка грибов: сушение, соление, маринование, заморозка.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.4. Тематический план учебной практики

Код и наименования профессионального модуля, раздела ПМ	Код ПК	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	ПК 2.1. – 2.6.	261			
Раздел 1. Производство	ПК 2.1 ПК 2.2	153	1.1.Т.Б. и О.Т. правила санитарии и	1.1.1. Т.Б. и О.Т. правила санитарии и гигиены на	2

продукции растениеводства в сельской усадьбе в соответствии с технологией	ПК 2.3		гигиены на учебной практике	учебной практике	
			1.2. Выполнение работ по выращиванию овощных культур в защищенном грунте	1.2.1. Подготовка телицы к эксплуатации. 1.2.2. Выращивание рассады овощных культур	18
			1.3. Выполнение работ в плодовом саду и на ягодных плантациях	1.3.1. Уход за плодовыми деревьями 1.3.2. Обработка приствольных кругов плодовых деревьев 1.3.3. Уход за междурядьем. 1.3.4. Борьба с вредителями и болезнями плодовых деревьев. 1.3.5. Обрезка ягодных культур. 1.3.6. Уход за междурядьем ягодных культур. 1.3.7. Уход за ягодными кустарниками. 1.3.8. Борьба с вредителями и болезнями ягодных культур	48
			1.4. Выполнение работ по выращиванию овощных культур в открытом грунте	1.2.1. Подготовка открытого грунта к посеву овощных культур 1.2.2. Посев и посадка овощных культур в открытый грунт 1.2.3. Уход за овощными культурами в открытом грунте	49
			1.7. Подзимний посев овощных культур	1.7.1. Подготовка почвы к подзимнему посеву. 1.7.2. Подзимний посев овощных культур	18
			1.8. Осенние работы в плодовом саду и на ягодных плантациях	1.8.1. Осенние работы в плодовом саду. Осенние работы на ягодных плантациях	18
Раздел 2. Осуществление	ПК 2.4 ПК 2.5	108	2.1. выполнение работ по уборке урожая овощных и плодовых	2.1.1. Уборка урожая овощных культур.	84

технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	ПК 2.6		культур	2.1.2. Уборка урожая плодовых культур	
			2.2. Выполнение работ по закладке плодов и овощей на хранение	2.2.1. Подготовка хранилища. 2.2.2. Подготовка овощей и плодов на хранение	24
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
БЛЮД**

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по
профессии среднего профессионального образования (далее – СПО)

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

РЕКОМЕНДОВАНА
методической комиссией (МК)
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.
Протокол заседания МК
№ _____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ Муратова О.В.
«__» _____ 20__ г.

Авторы - разработчики:

Хурасева Светлана Анатольевна- мастер производственного обучения
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна- мастер производственного обучения
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
4
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

- повар

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

- иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения их качества;

- уметь:

применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;

проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;

рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;

правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;

производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

соблюдать санитарно – пищевые нормы;

пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;

организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

сервировать стол.

- знать:

общие понятия о физиологии питания;

технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;

группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;

требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;

потребительские свойства товаров;

маркировку и упаковку;

понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;

назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;

правила сервировки стола.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося -873 часов, в том числе:

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ аудиторная учебная нагрузка обучающегося –582 часов;

-теоретическое обучение-212

-практические занятия-366

самостоятельной работы обучающегося – 4 часов;

учебной и производственной практики –776 часов.

-САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ (внеаудиторная) работа обучающегося-291ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ 03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителей.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объём времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практически занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1 — 3.6	Раздел 1. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.	870	304	230	152	414	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	360					360
	Всего:	1230	304	230	152	414	360

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

*

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
ПМ 1. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд МДК.03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд		456	2
		304+152	
		456	2
		304+152	
Раздел 1. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления блюд, правила их отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения. Знать: Технологии приготовления блюд и контроль их качества.	340	2
229+111			
Тема 1.1.Первичная механическая и кулинарная обработка сырья.		Уметь: соблюдать технологический процесс первичной механической и кулинарной обработки сырья Знать: правила обработки и хранения видов продовольственных товаров после первичной механической и кулинарной обработки.	14/36
	Содержание	14	2
	1.Первичная механическая и кулинарная обработка овощей и грибов	2	
	4.Первичная механическая и кулинарная обработка рыбы.	2	
	5.Первичная механическая и кулинарная обработка мяса и мясных продуктов.	4	
	6.Первичная механическая и кулинарная обработка мясных субпродуктов.	2	
	7.Первичная механическая и кулинарная обработка птицы	2	
	8.Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	2	
	Практические занятия	36	
	№1. «Выполнение первичной обработки овощей».	12	

	№2. «Выполнение механической и кулинарной обработки рыбы»	12*	
	№3. «Выполнение механической и кулинарной обработки мяса и мясопродуктов».	12*	
Тема 1.2. Тепловая обработка продуктов.	Уметь: соблюдать тепловую обработку продуктов Знать: основные способы тепловой обработки продуктов, организацию работы горячих цехов.	6	2
	Содержание:	6	2
	1.Основные способы тепловой обработки	2	
	2. Комбинированные способы тепловой обработки	2	
	3 Вспомогательные способы тепловой обработки	2	
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления супов .	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления супов Знать: правила варки супов, технологию приготовления супов , требования к качеству и сроки их хранения.	14/48 (2)	2
	Содержание:	14	2
	1.Общие сведения о супах	2	
	2. Приготовление бульонов	4	
	3. Заправочные супы	2	
	4. Супы молочные, супы- пюре	2	
	5 Прозрачные, сладкие, холодные супы	2	
	6.Требования к качеству супов и сроки их хранения.	2	
	Практические занятия	48	
	№4. «Выполнение технологического процесса приготовления щей, борщей».	12*	
	№5. «Выполнение технологического процесса приготовления рассольников, солянок».	12*	
	№ 6. «Выполнение технологического процесса приготовления супов картофельных, овощных и супов с макаронными изделиями».	12*	
	№7 «Выполнение технологического процесса приготовления молочных супов и супов- пюре»	6*	

	№8. «Выполнение технологического процесса приготовления холодных супов».	6*	
	Самостоятельная работа (аудиторная во взаимодействии с преподавателем)	2	
	1. Технологический процесс приготовления заправочных супов - технологическая карта	2	
	Самостоятельная работа (внеаудиторная)	22	
	1. Приготовление бульонов- сообщение	2	
	2. Технологический процесс приготовления заправочных супов - технологическая карта	2	
	3. Технологический процесс приготовления супов картофельного с овощами, крупой и макаронными изделиями и бобовыми - технологическая карта	2	
	4. Технологический процесс приготовления супов молочных - презентация	2	
	5. Технологический процесс приготовления супов-пюре - технологическая карта	2	
	6. Технологический процесс приготовления прозрачных супов - доклад	4	
	7. Технологический процесс приготовления сладких супов - технологическая карта	4	
	8. Технологический процесс приготовления холодных супов - сообщение	4	
Тема 1.4. Технологический процесс приготовления соусов.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления соусов . Знать: технологию приготовления соусов , требования к качеству и сроки хранения .	14/18	2
	Содержание	14	2
	1. Общие сведения о соусах	2	
	2. Приготовление мучных пассеровок, бульонов	2	
	3. Соусы мясные красные	2	

	4. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне	2	
	5. Соусы грибные, молочные, сметанные	2	
	6. Холодные соусы и желе	2	
	7. Соусы сладкие и сроки хранения соусов	2	
	Практические занятия	18	
	№9. «Выполнение технологического процесса приготовления красного и белого соуса основного».	6	
	№10. «Выполнение технологического процесса приготовления молочных и сметанных соусов	6	
	№11. «Выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов»	6	
	Самостоятельная работа (внеаудиторная)	16	
	1. Приготовление соусов - сообщение	2	
	2. Технологический процесс приготовления соуса красного основного - технологическая карта	2	
	3. Технологический процесс приготовления соуса белого на мясном бульоне - технологическая карта	2	
	4. Технологический процесс приготовления соуса грибного - технологическая карта	2	
	5. Технологический процесс приготовления соуса сметанного - технологическая карта	2	
	6. Технологический процесс приготовления смесей масляных - технологическая карта	2	
	7. Технологический процесс приготовления соусов холодных и желе - технологическая карта	2	
	8. Технологический процесс приготовления соусов сладких - технологическая карта	2	
Тема 1.5. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей. Знать: технологию приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, требования к качеству и сроки хранения.	14/18	2
	Содержание:	14	2

1. Подготовка круп к варке	2	
2. Каши, блюда из каш	2	
3. Блюда из бобовых, макаронных изделий	2	
4. Блюда и гарниры из варенных и припущенных овощей	2	
5. Блюда и гарниры из жаренных, тушеных, запеченных овощей	2	
6. Блюда из грибов	2	
7. Требования к качеству блюд	2	
Практические занятия	18	
№ 12. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	6*	
№13. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из вареных и припущенных овощей».	6*	
№14. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из жареных овощей».	6*	
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	28	
1. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий - сообщение	4	
2. Технологический процесс приготовления блюд из каш - технологическая карта	4	
3. Технологический процесс приготовления блюд из бобовых - технологическая карта	4	
4. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий - технологическая карта	4	
5. Технологический процесс приготовления блюд из припущенных овощей - технологическая карта	4	
6. Технологический процесс приготовления блюд из жаренных овощей - технологическая карта	4	
7. Технологический процесс приготовления блюд из запеченных овощей - технологическая карта	4	

Тема 1.6. Технологический процесс приготовления рыбных блюд.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления рыбных блюд Знать: технологию приготовления рыбных блюд, требования к качеству и сроки хранения .	14/24	2
	Содержание	14	
	1. Рыба отварная	2	
	2. Рыба припущенная	2	
	3 Рыба жареная	2	
	4. Рыба запеченная	2	
	5.Блюда из рыбной котлетной массы	2	
	6. Блюда из морепродуктов	2	
	7. требования к качеству и сроки хранения	2	
	Практические занятия	24	
	№ 15. « Выполнение технологического процесса приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы»	6*	
	№16. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из жареной рыбы».	6*	
	№17. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из запеченной рыбы».	6*	
	№18. « Выполнение технологического процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы».	6*	
	Самостоятельная работа	24	
	1.Приготовление рыбы отварной -рефераты	4	
	2.Технологический процесс приготовления рыбы припущенной - технологическая карта	4	
	3.Технологический процесс приготовления рыбы жареной -технологическая карта	4	
	4.Технологический процесс приготовления рыбы запеченной - технологическая карта	4	
5.Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы - технологическая карта	4		

	6.Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов - технологическая карта	4	
Тема 1.7. Технологический процесс приготовления мясных блюд.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления мясных блюд Знать: технологию приготовления мясных блюд, требования к качеству и сроки хранения .	20/42 (2)	2
	Содержание	20	2
	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов	2	
	2.Отварные, припущенные мясные блюда	2	
	3 Жареные мясные блюда	2	
	4. Тушеные мясные блюда	2	
	5 Запеченные мясные блюда	2	
	6. Блюда из рубленного мяса	2	
	7. Блюда из котлетной массы	2	
	8. Блюда из субпродуктов	2	
	9. Блюда из мяса диких животных	2	
	10 Требования к качеству и сроки хранения	2	
	Практические занятия	42	
	№19. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из отварного мяса».	6*	
	№ 20. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из жареного мяса»	6*	
	№21. « Выполнение технологического процесса приготовления блюд из тушеного мяса».	6*	
	№ 22. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из запеченного мяса»	12*	
№23. « Выполнение технологического процесса приготовления блюд из котлетной массы».	12*		
Самостоятельная работа (аудиторная во взаимодействии с преподавателем)	2		
2.Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса - технологическая карта	2		

	Самостоятельная работа (внеаудиторная)	36	
	1.Варка мясных продуктов - сообщение	4	
	2.Технологический процесс приготовления жареного мяса -технологическая карта	4	
	3.Технологический процесс приготовления тушеного мяса -технологическая карта	4	
	4.Технологический процесс приготовления запеченного мяса - технологическая карта	4	
	5.Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса - технологическая карта	4	
	6.Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы - технологическая карта	4	
	7.Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов - технологическая карта	4	
	8.Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы и дичи - технологическая карта	4	
	9.Технологический процесс приготовления блюд из тушеной птицы - технологическая карта	4	
Тема 1.8 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления блюд из птицы Знать: технологию приготовления блюд из птицы и дичи, требования к качеству и сроки хранения .	8/12	2
	Содержание	8	
	1. Отварная и припущенная птица и дичь	2	
	2. Жареная птица и дичь	2	
	3. Тушеные блюда из птицы	2	
	4. Требования к качеству блюд, сроки хранения	2	
	Практическое занятие	12	
№24. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из жареной и запеченной птицы»	12*		

	Самостоятельная работа (внеаудиторная)	24	
	1.Варка яиц - сообщение	4	
	2.Яйцепродукты: яичный меланж, яичный порошок - сообщение	4	
	3.Производство и ассортимент творога - сообщение	4	
	4.Технологический процесс приготовления жареных и запеченных яичных блюд -технологическая карта	4	
	5.Технологический процесс приготовления горячих блюд из творога - технологическая карта	4	
	6.Технологический процесс приготовления запеченных блюд из творога - технологическая карта	4	
5Тема 1.9. Блюда из яиц и творога.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления блюд из яиц из творога Знать: технологию приготовления блюд и яиц их творога, требования к качеству и сроки хранения .	12/12	2
	Содержание.	12	2
	1.Характеристика яичных продуктов	2	
	2.Варка яиц	2	
	3.Жареные блюда	2	
	4. Запеченные блюда	2	
	5. Холодные и горячие блюда из творога	2	
	6.Требованияк качеству, сроки хранения	2	
	Практические занятия	12	
	№25. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из яиц».	6	
	26. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из творога».	6	

	Самостоятельная работа	28	
	1.Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд- сообщение	4	
	2. Технологический процесс приготовления бутербродов -технологическая карта	4	
	3. Технологический процесс приготовления салатов -технологическая карта	4	
	4.Технологический процесс приготовления винегретов -технологическая карта	4	
	5.Технологический процесс приготовления блюд и закусок из овощей, яиц и грибов -технологическая карта	4	
	6.Технологический процесс приготовления рыбных блюд и закусок - технологическая карта	4	
	7.Технологический процесс приготовления мясных блюд и закусок - технологическая карта	4	
Тема 1.10 Холодные блюда и закуски.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок Знать: технологию приготовления холодных блюд, требования к качеству и	16/24	2
	Содержание	16	2
	1.Подготовка продуктов для холодных блюд.	2	
	2.Бутерброды	2	
	3. Салаты, винегреты	2	
	4.Овощные и грибные блюда и закуски	2	
	5.Блюда и закуски из яиц	2	
	6. Рыбные блюда и закуски	2	
	7. Мясные блюда и закуски	2	
	8.Требования к качеству блюд, сроки хранения	2	

	Практические занятия	24	
	№ 27. «Выполнение технологического процесса приготовления бутербродов»	6	
	№ 28«Выполнение технологического процесса приготовления салатов»	6	
	№29. «Выполнение технологического процесса приготовления рыбных блюд и закусок»	6	
	№30. Выполнение технологического процесса приготовления мясных блюд и горячих закусок»	6	
	Самостоятельная работа (внеаудиторная)	20	
	1.Натуральные свежие фрукты и ягоды - сообщение	4	
	2. Технологический процесс приготовления компотов (технологическая карта)	4	
	3. Технологический процесс приготовления железированных блюд (технологическая карта)	4	
	4. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд (технологическая карта)	4	
	5. Технологический процесс приготовления напитков (технологическая карта)	4	
Тема 1.11 Сладкие блюда	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления сладких блюд Знать: технологию приготовления сладких блюд требования к качеству и сроки хранения .	10/18	2
	Содержание	10	2
	1.Характеристика сладких блюд	2	
	2.Приготовление компотов	2	
	3.Желированные блюда	2	
	4.Горячие сладкие блюда	2	

	5. Требования к качеству блюд, сроки хранения	2	
	Практические занятия	18	
	№31. «Выполнение технологического процесса приготовления компотов».	6	
	№32. Выполнение технологического процесса приготовления железированных блюд»	6*	
	№ 33. . «Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд».	6*	
Тема 1.12 Напитки	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков Знать: технологию приготовления холодных и горячих напитков, требования к качеству и сроки хранения .	4/12	
	Содержание	4	
	1. Технологический процесс приготовления горячих напитков	2	
	2. Технологический процесс приготовления холодных напитков	2	
	Практическое занятие	12	
	№ 34 Технологический процесс приготовления горячих напитков	6	
	№ 35 «Технологический процесс приготовления холодных напитков	6	
	Самостоятельная работа (внеаудиторная)	20	
	1. Натуральные свежие фрукты и ягоды - сообщение	4	
	2. Технологический процесс приготовления компотов (технологическая карта)	4	
	3. Технологический процесс приготовления железированных блюд (технологическая карта)	4	

	4. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд (технологическая карта)	4	
	5. Технологический процесс приготовления напитков (технологическая карта)	4	
Тема 1.13. Изделия из теста	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления теста и изделий из него. Знать: технологию приготовления теста и изделий из него, требования к качеству и сроки хранения .	22/48	2
	Содержание	22	2
	1.Значение изделий из теста	2	
	2.Способы разрыхления теста	2	
	3.Подготовка сырья	2	
	4.Дрожжевое тесто и изделия из него	4	
	5. Тесто для блинов и оладий	2	
	6.Бездрожжевое пресное тесто	4	
	7. Приготовление фаршей	4	
	8.Требования к качеству, сроки хранения	2	
	Практические занятия	48	
	№ 36. «Выполнение технологического процесса приготовления дрожжевого теста безопасным способом».	12*	
	№ 37. «Выполнение технологического процесса приготовления дрожжевого теста опарным способом».	6*	
	№ 38. «Выполнение технологического процесса приготовления песочного теста»	6*	
	№ 39. «Выполнение технологического процесса приготовления оладий и блинов»	6*	

	№ 40 «Выполнение технологического процесса приготовления заварного теста	6*	
	№ 41 Выполнение технологического процесса приготовления бисквитного теста	12*	
	Самостоятельная работа (внеаудиторная)	43	
	1.Хлебопекарные дрожжи- сообщение	4	
	2.Разрыхлители- сообщение	4	
	3.Красители- сообщение	4	
	4. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста - технологическая карта	4	
	5. Технологический процесс приготовления пирожков печеных - технологическая карта	4	
	6. Технологический процесс приготовления ватрушек -технологическая карта	4	
	7. Технологический процесс приготовления кулебяк -технологическая карта	4	
	8. Технологический процесс приготовления теста для пельменей - технологическая карта	5	
	9. Технологический процесс приготовления теста для домашней лапши - технологическая карта	5	
	10. Технологический процесс приготовления теста для блинчиков - технологическая карта	5	
Тема 1.14 Основы диетического питания	Уметь: Приготавливать диетические блюда Знать: Характеристику диет	8/12	
	Содержание	10	
	1. Значение диетического питания	2	
	2.Характеристика диет	2	
	Практическое задание	12	

	№ 42 Приготовление супов	6*		
	№ 43 Приготовление горячих блюд	6*		
	Контрольная работа по разделу № 1	4		
Раздел 2. Организация процесса к обслуживанию потребителей.	Уметь: составлять меню, сервировать стол, пользоваться весоизмерительным оборудованием Знать: организацию снабжения, производственных цехов, порядок отпуска продуктов на приготовление блюд, порционирование блюд, требования к качеству.	31	2	
		25+6		
Тема 2.1. Организация производства предприятий общественного питания.	Уметь: пользоваться весоизмерительным оборудованием, оформлять документально приход и расход продуктов со склада; производить процесс мытья посуды с использованием дезинфицирующих и моющих средств, пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий, производить расчет количества сырья и документальное оформление отпуска продуктов на приготовление блюд. Знать: общую характеристику, состав и планировку предприятий общественного питания; организацию работы цехов с полным циклом.	8	2	
		Содержание:	8	2
		1.Общая характеристика и классификация предприятий общественного питания.	2	
	2.Состав и планировка предприятий общественного питания.	1		
	3.Организация складского хозяйства.	1		
	4.Организация весового хозяйства.	1		
	5.Организация работы цехов с полным циклом	1		
	6.Организация работы моечных кухонной посуды, производственного инвентаря и тары.	1		
	7.Основы меню. Расчет количества сырья и документальное оформление отпуска продуктов на приготовление блюд.	1		
Тема 2.2.Порционирование и подготовка готовых блюд для подачи	Уметь: проводить бракераж блюд, порционировать и подготавливать готовые блюда для подачи. Знать: правила работы бракеражной комиссии, основные и вспомогательные работы при порционировании и подготовке готовых блюд для подачи	2	2	

	Содержание		2
	1.Контроль качества готовых блюд.	1	
	2.Основные и вспомогательные работы при порционировании и подготовке готовых блюд для подачи.	1	
Тема 2.3. Требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	Уметь: применять требования при реализации готовой продукции и при обслуживании потребителей. Знать: требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	4	2
	Содержание:		2
	1.Требования к реализации готовой продукции.	2	
2.Требования к обслуживанию потребителей.	2		
Тема 2.4. Сервировка столов.	Уметь: сервировать стол для приемов различного назначения. Знать: классификацию и назначение столовой посуды и столовых приборов; правила этикета.	4/18	2
	Содержание:	13	2
	1.Классификация и назначение столовой посуды и столовых приборов.	1	
	2.Сервировка стола для приемов различного назначения.	1	
	Практические занятия	18	
	№ 44 «Выполнение расчета дневного рациона питания: калькуляция и учёт».	6	
	№ 45. «Подбор посуды и сервировка стола».	12	
	Контрольная работа по разделу 2 «Организация процесса к обслуживанию потребителей.»	2	
	Самостоятельная работа (внеаудитерная)	20	
	1.Санитарно-гигиенические требования - сообщение	4	
	2.Организация материально-технического хозяйства - сообщение	4	
3.Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания - сообщение	4		

	4.Учёт продуктов на производстве - составить дневной заборный лист на отпуск изделий	4	
	5.Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. - таблица	4	
Раздел 3.Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	Уметь: Эксплуатировать оборудование, соблюдая правила техники безопасности технологического оборудования. Знать: Назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации технологического оборудования; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива.	33	2
		25+8	
Тема 3.1. Общие сведения о машинах.	Уметь: отличать виды оборудования Знать: классификацию машин, основные части и двигатели машин; техническую документацию машин требования к машинам.	2	2
	Содержание:	2	2
	1.Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.	1	
	2.Основные части и детали машин.	1	
Тема 3.2.Механическое оборудование.	Уметь : Эксплуатировать механическое оборудование, соблюдая правила техники безопасности механического оборудования. Знать: назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации механического оборудования	8/12	2
	Содержание:	8	2
	1.Картофелеочистительные машин, овощерезательные машины	2	
	2.Фаршемешалки.	2	
	2.Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2	
	2.Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
	Практическое занятие № 46 Эксплуатация механического оборудования	12	
Тема 3.3. Тепловое оборудование.	Уметь : Эксплуатировать тепловое оборудование , соблюдая правила техники безопасности теплового оборудования. Знать: назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации теплового оборудования.	4/6	2

	Содержание:	4	2
	1.Общие сведения о тепловом оборудовании.	2	
	2.Жарочные и пекарные шкафы. Высокочастотные шкафы	1	
	3.Сковороды.	1	
	Практическое занятие № 47	6	
	Эксплуатация теплового оборудования	6	
Тема 3.4. Холодильное оборудование.	Уметь : Эксплуатировать холодильное оборудование ,соблюдая правила техники безопасности холодильное оборудования. Знать: назначение ,устройство, принцип действия и правила эксплуатации холодильного оборудования.	10/6	2
	Содержание:	10	2
	1.Общие сведения о холодильном оборудовании.	1	
	2.Способы охлаждения.	1	
	3.Холодильные машины.	1	
	4.Виды торгово-холодильного оборудования.	1	
	Практическое занятие № 48	6	
	Эксплуатация холодильного оборудования	6	
	Контрольная работа по разделу 3«Технологическое оборудование предприятий общественного питания.»	2	
	Самостоятельная работа (внеаудитерная)	12	
	1.Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания - сообщение.	4	
	2.Производственный травматизм-сообщение.	4	
	3.Профессиональные заболевания работников общественного питания - сообщение.	4	
	Дифференцированный зачёт	2	
	ИТОГО за 3 курс		
	ВСЕГО	582(291)	
Иметь практический опыт: приготовление блюд и определение их качества			

Учебная практика	416	
Виды работ:		
1.Охрана труда. Техника безопасности.	6	
2.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	18	
2.1 Первичная обработка овощей и грибов	6	
2.2 Традиционные формы нарезки (брусочки, кубики, соломка, ломтики, дольки, кружочки)	6	
2.3Нетрадиционные формы нарезки(WS-владение кулинарными техниками: жардиньер, маседуан, алюмет, батай)	6	
3.Механическая кулинарная обработка рыбы.	12	
3.1.Первичная обработка и получение чистого филе рыбы.	6	
3.2.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из рыбы.	6	4.
Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и птицы.	12	
4.1.Нарезка мяса.	6	
4.2.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из мяса.	6	
5.Приготовление супов.	54	
5.1.Приготовление щей.	6	
5.2.Приготовление борща сибирского.	6	
5.3.Приготовление рассольника.	6	
5.4.Приготовление солянки сборной мясной.	6	
5.5.Приготовление супа- лапша домашняя	6	
5.6.Приготовление окрошки овощной.	6	
5.7 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): минестроне	6	
5.8 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): консоме	6	
5.9 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): гапаччо	6	
6.Приготовление соусов.	36	
6.1.Приготовление соуса красного основного, соуса с луком и грибами.	6	
6.2.Приготовление маринада овощного с томатом.	6	
6.3.Приготовление мясного желе.	6	
6.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): карбонаро	6	
6.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): песта	6	
6.6 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): соус польский	6	
7.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	30	
7.1.Приготовление запеканки рисовой	6	
7.2.Приготовление макаронника.	6	
7.3.Приготовление пюре из бобовых.	6	
7.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): резотто	6	

7.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): мусака гречневая	6	
8.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	30	
8.1.Приготовление голубцов овощных.	6	
8.2.Приготовление капусты тушёной.	6	
8.3.Приготовление грибов в сметанном соусе запеченные	6	
8.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): равиоли	6	
8.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): мусака	6	
9.Приготовление рыбных горячих блюд.	36	
9.1.Приготовление рыбы в тесте жареной.	6	
9.2.Приготовление рыбы жареной с луком по-ленинградски.	6	
9.3.Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по -московски	6	
9.4.Приготовление зраз донских.	6	
9.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): хе из рыбы по корейски	6	
9.6 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): роллы	6	
10.Приготовление мясных горячих блюд.	60	
10.1.Приготовление мяса духового.	6	
10.2.Приготовление азу.	6	
10.3.Приготовление плова.	6	
10.4.Приготовление голубцов с мясом.	6	
10.5.Приготовление печени по-строгоновски	6	
10.6.Приготовление запеканки картофельной с мясом.	6	
10.7 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): карпаччо	6	
10.8 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): рубленый бифштекс	6	
10.9 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками) бигос по польски	6	
10. Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): лазанья с грибами и курицей	6	
11.Приготовление блюд из яиц и творога.	36	
11.1.Приготовление омлета фаршированного.	6	
11.2.Приготовление вареников из творога.	6	
11.3.Приготовление сырников.	6	
11.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками):фритатта с кабачками	6	
11.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): омлет пуляр	6	
11.6 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками):творожный салат	6	
12.Приготовление холодных блюд и закусок.	30	
12.1.Приготовление бутербродов.	6	
12.2.Приготовление салата столичного.	6	
12.3.Приготовление яиц под майонезом с гарниром.	6	

12.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками):брускетта	6	
12.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками):гамбургер	6	
13.Приготовление сладких блюд и горячих напитков.	18	
13.1.Приготовление киселя из кураги .	6	
13.2Приготовление яблок в тесте жареные.	6	
13.3 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): клубнично- банановый смузи	6	
14.Приготовление теста и изделий из него.	38	
14.1.Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирогов, ватрушек.	6	
14.2.Приготовление сдобного теста и изделий из него: печенье.	6	
14.3.Приготовление заварного теста и изделий из него: эклеры.	6	
14.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): тарталетки	6	
14.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): пицца по итальянски	6	
14.6 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): штрудель яблочный	6	
14.7 Зачёт	2	
Всего	416	
Производственная практика	360	
Виды работ:		
1 Ознакомление с предприятием, охрана труда и техника безопасности	6	
2 Первичная обработка овощей	30	
3 . Первичная обработка рыбы	30	
4. Первичная обработка мяса	30	
5 .Приготовление супов	24	
6 .Приготовление соусов	24	
7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	24	
8. Приготовление блюд и гарниров из овощей.	24	
9. Приготовление горячих блюд из рыбы.	27	
10. Приготовление горячих блюд из мяса.	45	
11. Приготовление блюд из яиц и творога.	24	
12 Приготовление холодных блюд и закусок.	24	
13 .Приготовление сладких блюд и напитков	24	
14. Приготовление теста и изделий из него.	24	
Всего	360	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории «технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие столы, электрическая плита, холодильники, посуда, столовые приборы, мясорубка, миксер, столовое белье, водонагреватель.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».
2. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования / В.П Золин – 10-е изд. испр.– М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 320 с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - 15-е изд, испр.и доп.- Спб: Профи, 2011.-176с. Л.Е. Голунова, М.Т Лабзина. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебник»
5. Усов В.В. . Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования / Усов В.В. - .- 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. - 432 с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».
7. В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 313с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».

Дополнительные источники:

- 7.Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко.- изд 9-е., испр. и доп.- Ростов н/Д : Феникс,2009.- 373(1)с., ил- (среднее профессиональное образование)
- 8.Мрыхина Е.Б.Организация производства на предприятиях общественного питания ;учебное пособие.- учебное пособие.-М:ИД «Форум»:ИНФРА-М,2011.-176 с.:ил.-(профессиональное образование)
9. Потапова И.И. Калькуляция и учет : Учебн.пособие для учащихся учреждений нач.проф.образования /И.И.Потапова – 5-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия» 2008., – 160с.
- 10.Усов В.В.Основы кулинарного мастерства:учебн.пособие для студ.сред.проф.образования/В.В.Усов.-М.:Издательский центр «Академия»,2007.- 608 с.

Интернет- ресурсы:

CoolReferat.com

grandars.ru

cross-kpk.ru

znaytovar.ru

univerlib.ru

kulina.ru

kulinariya.su

images.yandex.ru

cooking.wild-mistress.ru

sgotov.ru

kedem.ru

kulinar.np.by

cook-master.ru

revolution.allbest.ru

CoolReferat.com

window.edu.ru

studentbank.ru

kodges.ru

referatwork.ru

CoolReferat.com

BestReferat.ru

eq-vip.ru

images.yandex.ru

Labirint.ru

buhgalter.by

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическая часть профессионального модуля ПМ.03 **«КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД»** реализуется в лаборатории «Технология производства хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе»
Учебная практика по МДК.03.01 Технология приготовления пищи и контроль качества блюд реализуется в лаборатории «Технология производства хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе»
Изучению профессионального модуля ПМ. 03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» предшествует освоение учебной дисциплины «Основы микробиологии санитарии и гигиены».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):
наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», имеющие специальность – инженер – технолог общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляет руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие среднего специального или высшего образования с опытом работы не менее 3 лет или прошедшие стажировку на предприятиях общественного питания по профессии повар кондитер 5 разряда.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	1.Расчет дневного рациона питания. 2.Оформление документации на учет и поступление товаров. 3.Расчет товарных потерь и их оформление. 4.Учет предметов материально - технического оснащения.	- квалификационный экзамен; -экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	1. Выполнение работ по уборке и подготовке рабочего места, помещения. 2. Получение и подготовка к работе инструментов и приспособлений (разделочных досок, ножей, сковород, кастрюль, веселок, шумовок, скалок) для приготовления пищи. 3. Подготовка оборудования к работе (проверка санитарно-	- квалификационный экзамен; - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП

	технического состояния).	
ПК3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	1.Выполнение органолептической оценки качества сырья. 2. Демонстрация первичной кулинарной и механической обработки сырья с соблюдением условий хранения и сроков реализации. 3.Выполнение расчета расхода сырья.	- квалификационный экзамен; - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП
ПК3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	1.Выполнение технологического процесса приготовления горячих, холодных блюд, закусок, изделий из теста 2. Проведение бракеража приготовленного блюда.	- квалификационный экзамен; - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП
ПК3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	1. Выполнение расчета количества сырья и документальное оформление отпуска продуктов на приготовление блюд. 2. Выполнение порционирования блюд для подачи. 3. Демонстрация подготовки блюд для отпуска.	- квалификационный экзамен; - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП
ПК3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол	1. Выполнение работ по проверке санитарного состояния помещений. 2. Выполнение работ по расстановке мебели в зале для приема пищи. 3. Выполнение работ по подготовке столового белья, посуды, столовых приборов в зале для приема пищи. 4.Демонстрация приёмов по сервировке стола в соответствии с видом меню и назначением (завтрак, обед, ужин, чай, кофе, банкет день рождения, свадьба, юбилей, детский праздник).	- квалификационный экзамен; - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП

Результаты (основные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-обоснование выбора профессии; -участие в мероприятиях профессиональной направленности; - проектирование индивидуальной траектории профессионального развития	Эссе Презентации Сертификат, свидетельство, диплом
ОК 2 Организовывать	-определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их	Интерпретация результатов деятельности

<p>собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>достижений; -структурирование задач деятельности</p>	<p>обучающегося в процессе освоения ОПОП в ходе практических занятий, учебной и производственной практики. Портфолио обучающегося (отзыв работодателя, дневник практики и т.д.)</p>
<p>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; - выбор адекватных ситуациям методов и средств контроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - проведение контроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации</p>	<p>Интерпретация результатов деятельности обучающегося в процессе освоения ОПОП в ходе практических занятий, учебной и производственной практики Отзыв работодателя</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- владение методами и способами поиска информации; -осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач; - использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы, решения профессиональных задач при освоении ОПОП</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-владение персональным компьютером; -использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; - применение мультимедиа в профессиональной деятельности; - владение технологией работы с различными источниками информации; - осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий (электронно-методические комплексы, интернет-ресурсы, электронные носители и т.д.)</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП; Зачет; Презентации.</p>
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; - проявление коллективизма; -владение технологией эффективного общения (моделирование, организация общения, управление общением, рефлексия общения) с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций Тестирование</p>
<p>ОК 7 Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.</p>	<p>-осуществление соотнесения результатов выполненных заданий со стандартизированными нормами; - выполнение управленческих функций; - выполнение должностных обязанностей в рамках изучаемой специальности</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p>
<p>ОК 8</p>	<p>- выявление трудностей при решении</p>	<p>Тестирование</p>

<p>Осуществлять денежные операции.</p>	<p>профессиональных задач и проблем личностного развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение направлений самообразования; - организация самообразования (повышение квалификации) в соответствии с выбранными направлениями; - осознанное планирование повышения квалификационного уровня; - осуществление выбора форм и методов профессиональной переподготовки и повышения образования 	<p>Ролевые игры, тренинги Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p>
<p>ОК 9 Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в сфере изучаемой профессии; - оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности; - выбор технологии выполнения работ в соответствии с содержанием профессиональной деятельности 	<p>Реферат, презентация Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p>

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

35.01.23ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ

**ПМ.03. КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА БЛЮД**

р.п. Радищево
2022г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер
_____ Биккиняева Р.А.
«__» _____ 20__ г.

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ производственной практики 4**
- 2. Тематический план и содержание практики 5**
- 3. Условия реализации производственной практики 12**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики 14**

1.Общая характеристика рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы , разработанной в соответствии с ФГОС СПО по 35.01.23«Хозяйка (ин) усадьбы».

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенции;
- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

♣ кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд;

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов , технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику:

ПМ. 03.- 360 часов;

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд		
Тема 03.1 Ознакомление с предприятием, охрана труда и техника безопасности.	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности. Инструктаж по правилам санитарии и гигиены.	6
Тема 03.2 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, томатных тыквенных, квашеных и консервированных овощей и грибов.	30
Тема 03.2.1 Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов	Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов: сортировка, калибровка, очистка, мытье, нарезка	6
Тема 03.2.2 Механическая кулинарная обработка луковых, капустных овощей	Первичная обработка луковых, капустных, овощей: сортировка, калибровка, очистка, мытье, нарезка	6
Тема 03.2.3 Механическая кулинарная обработка томатных, тыквенных овощей	Первичная обработка томатных, тыквенных, овощей: сортировка, калибровка, очистка, мытье, нарезка	6
Тема 03.2.4 Механическая кулинарная обработка квашенных овощей	Первичная обработка квашенных овощей: очистка, мытье, нарезка	6
Тема 03.2.5 Механическая кулинарная обработка консервированных овощей и грибов	Первичная обработка консервированных овощей и грибов: сортировка, калибровка, очистка, мытье, нарезка	6
Тема 03.3 Механическая кулинарная обработка рыбы.	Первичная обработка рыбы: первичная обработка, пластование, разделка на филе. Приготовление полуфабрикатов, приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	30
Тема 03.3.1.Первичная обработка.	Первичная обработка рыбы: первичная обработка.	6
Тема 03.3.2.Получение чистого филе рыбы.	Первичная обработка рыбы: первичная обработка, пластование, разделка на филе.	6
Тема 03.3.3. Приготовление	Первичная обработка рыбы: первичная	6

котлетной массы из рыбы.	обработка, пластование, разделка на филе. Приготовление рыбной котлетной массы	
Тема 03.3.4. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из рыбы.	Первичная обработка рыбы: первичная обработка, пластование, разделка на филе. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
Тема 03.3.5.Первичная обработка морепродуктов	Первичная обработка морепродуктов: первичная обработка, пластование, разделка на филе.	6
Тема 03.4 Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и птицы.	Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленой массы и полуфабрикатов из неё, котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка субпродуктов. Обработка птицы.	30
Тема 03.4.1.Кулинарная обработка говяжьей туши	Первичная обработка говяжьей туши, и кулинарное использование	6
Тема 03.4.2.Кулинарная обработка свиной туши	Первичная обработка свиной туши, и кулинарное использование	6
Тема 03.4.3.Кулинарная обработка птицы	Первичная обработка птицы	6
Тема 03.4.4.Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов	Нарезка мяса на крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты	6
Тема 03.4.5.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из нее	6
Тема 03.5 Приготовление супов.	Приготовление бульонов, супов заправочных: щей, борщей, рассольников. Приготовление супов картофельных, супов с крупами, с макаронными изделиями, порционирование, отпуск.	24
Тема 03.5.1. Приготовление щей.	Приготовление бульонов,пассеровки;нарезка овощей, порционирование, отпуск.	6
Тема 03.5.2. Приготовление борща сибирского.	Приготовление бульонов,пассеровки и фрикаделек; нарезка овощей, порционирование, отпуск.	6
Тема 03.5.3. Приготовление	Приготовление бульонов,пассеровки;нарезка	6

рассольника.	овощей; припускание огурцов порционирование, отпуск.	
Тема 03.5.5. Приготовление супа- лапша домашняя.	Приготовление бульонов,пассеровки;нарезка овощей; замес теста,нарезка лапши, порционирование, отпуск.	6
Тема 03.6 Приготовление соусов.	Приготовление коричневого бульона, соусов красных, белых, молочных, сметанных; порционирование, отпуск.	24
Тема 03.6.1. Приготовление соуса красного основного , соуса с луком и грибами.	Приготовление коричневого бульона; нарезка овощей и грибов; пассерование муки; протираание овощей ; порционирование, отпуск.	6
Тема 03.6.2. Приготовление маринада овощного с томатом.	Приготовление рыбного бульона; нарезка овощей; пассерование овощей; закладка пряностей по рецептуре ; порционирование, отпуск.	6
Тема 03.6.3. Приготовление мясного желе.	Приготовление мясного бульона; замачивание желатина; нарезка овощей; порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.6.4. Приготовление соуса майонеза.	Взбивание желтков, приготовление горчицы, приготовление соуса	6
Тема 03.7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Приготовление блюд из круп: каш рассыпчатых, вязких, жидких, запеканок. Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны отварные, макароны с сыром. Приготовление блюд из бобовых: бобовые с маслом и луком. Порционирование, оформление и отпуск.	24
Тема 03.7.1.Приготовление запеканки рисовой.	Подготовка сырья, варка вязкой каши,приготовление вязкой каши к запеканию. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.7.2.Приготовление макаронника.	Подготовка сырья,варка макарон ,приготовление макарон к запеканию. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.7.3.Приготовление пюре из бобовых.	Подготовка сырья, варка бобовых. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.7.4.Приготовление крупеника гречневого	Подготовка сырья, варка крупы. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.8 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Приготовление блюд из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, картофель жареный, шницель капустный, капуста тушеная. Порционирование, оформление, отпуск.	24
Тема 03.8.1.Приготовление	Подготовка капусты, нарезка	6

голубцов овощных.	овощей, подготовка и варка крупы, пассерование овощей, формирование полуфабрикатов; приготовление голубцов овощных. Порционирование, оформление, отпуск.	
Тема 03.8.2. Приготовление капусты тушёной.	Подготовка капусты, нарезка овощей; пассерование овощей, приготовление капусты тушёной. Порционирование, оформление, отпуск.	6
Тема 03.8.3. Приготовление грибов в сметанном соусе запеченные.	Обработка грибов; нарезка овощей и сыра, приготовление сметанного соуса; запекание грибов в сметанном соусе в жарочном шкафу. Оформление, отпуск.	6
Тема 03.8.4. Приготовление картофеля жаренного во фритюре	Подготовка картофеля, нарезка картофеля; тепловая обработка. Порционирование, оформление, отпуск.	6
Тема 03.9 Приготовление рыбных горячих блюд.	Приготовление блюд из рыбы: рыбы отварной, рыбы припущенной, рыбы жареной. Подбор гарниров и соусов. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели. Подбор гарниров и соусов. Порционирование, оформление, отпуск.	27
Тема 03.9.1 Приготовление рыбы в тесте жареной .	Обработка рыбы и получение чистого филе; нарезка и маринование рыбы. Приготовление теста кляр ,фритюра Порционирование, оформление, отпуск.	6
Тема 03.9.2 Приготовление рыбы жареной с луком по-ленинградски.	Обработка рыбы, нарезка на порционные куски, жарка рыбы и картофеля; пассерование лука. Порционирование, оформление, отпуск.	6
Тема 03.9.2 Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски.	Обработка рыбы, нарезка на порционные куски, жарка рыбы, варка и нарезка картофеля; пассерование грибов и лука. Запекание в жарочном шкафу. Оформление, отпуск.	6
Тема 03.9.2 Приготовление зраз донских.	Обработка рыбы и получение чистого филе, подготовка фритюра. Порционирование, оформление, отпуск.	6
Тема 03.9.3. Приготовление рыбы жаренной во фритюре	Обработка рыбы и получение чистого филе, подготовка фритюра, порционирование, оформление, отпуск.	3
Тема 03.10 Приготовление горячих блюд из мяса.	Приготовление мяса отварного, сосисок и сарделек отварных, поджарки, мяса тушеного, подбор гарнира и соуса. Приготовление блюд из мясной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели. Подбор гарнира и соуса,	45

	оформление, отпуск. Приготовление горячих блюд из птицы, подбор гарнира, соуса. Оформление, отпуск.	
Тема 03.10.1 Приготовление мяса духового.	Нарезка и обжарка мяса, овощей, пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.10.2 Приготовление азу.	Нарезка и обжарка мяса, припускание огурцов, пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.10.3 Приготовление плова.	Нарезка и обжарка мяса, пассерование овощей, подготовка крупы. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.10.4 Приготовление голубцов с мясом.	Нарезка мяса, приготовление фарша, пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.10.5 Приготовление печени по-строгановски.	Нарезка и обжарка печени, пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.10.6 Приготовление мяса тушеного	Нарезка мяса, тепловая обработка, порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.10.7 Приготовление «жаркое по-домашнему»	Нарезка мяса, тепловая обработка, порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.10.8 Приготовление бефстроганова	Нарезка мяса, тепловая обработка, порционирование, оформление и отпуск.	3
Тема 03.11 Приготовление блюд из яиц и творога.	Приготовление омлета фаршированного, вареников и сырников. Порционирование и отпуск.	24
Тема 03.11.1 Приготовление омлета фаршированного.	Приготовление омлета фаршированного. Порционирование и отпуск.	6
Тема 03.11.2 Приготовление вареников из творога.	Замес теста, приготовление творожного фарша, формирование вареников из творога. Порционирование и отпуск.	6
Тема 03.11.2 Приготовление творожной запеканки	Замес теста, приготовление творожного фарша, Запекание. Порционирование и отпуск.	6
Тема 03.11.2 Приготовление сырников	Замес теста. Запекание. Порционирование и отпуск.	6
Тема 03.12 Приготовление холодных блюд и закусок.	Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты из овощей, винегрет овощной, закуски из яиц. Порционирование,	24

	оформление и отпуск.	
Тема 03.12.1 Приготовление бутербродов.	Подбор сырья,нарезка хлеба,продуктов для бутербродов. Оформление и отпуск.	6
Тема 03.12.2 Приготовление салата столичного.	Варка птицы и овощей, нарезка птицы и овощей, заправка салата. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.12.3 Приготовление яиц под майонезом с гарниром	Варка яиц и овощей,нарезка яиц и овощей,заправка . Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.12.4 Приготовление рыбы жаренной под маринадом	Первичная и тепловая обработка рыбы и овощей, приготовление маринада, порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.13 Приготовление сладких блюд и напитков	Приготовление горячих сладких блюд и напитков, компотов, кофе, какао- шоколада, холодных напитков. Порционирование, оформление и отпуск.	24
Тема 03.13.1 Приготовление компотов	Сортировка, калибровка, промывка, первичная обработка свежих и сушеных плодов и ягод. Тепловая обработка. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.13.2 Приготовление горячих сладких блюд	Сортировка, калибровка, промывка, первичная обработка свежих плодов и ягод. Тепловая обработка. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.13.3 Приготовление кофе, какао, шоколада	Помол кофе, тепловая обработка.. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.13.4 Приготовление холодных напитков	Приготовление ингредиентов для холодных напитков. Порционирование, оформление и отпуск.	6
Тема 03.14 Приготовление теста и изделий из него.	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом, сдобного и заварного теста Приготовление пирогов, ватрушек, печенья и эклеров. Порционирование, оформление, отпуск.	24
Тема 03.14.1 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него:пирогов,ватрушек.	Приготовление дрожжевого теста; приготовление фарша. Разделка теста на пирогов и ватрушки. Выпечка. Порционирование, оформление, отпуск.	6
Тема 03.14.2 Приготовление пирожков жаренных.	Приготовление дрожжевого теста; приготовление фарша. Разделка теста на пирогов. Выпечка. Порционирование,	6

	оформление, отпуск.	
Тема 03.14.3 Приготовление ватрушек с творогом.	Приготовление дрожжевого теста; приготовление фарша. Разделка теста на ватрушки. Выпечка. Порционирование, оформление, отпуск.	6
Тема 03.13.4 Приготовление блинов и оладий.	Приготовление теста на блины и оладий. Выпекание. Порционирование, оформление, отпуск.	6
	Всего часов	360

3. Условия реализации производственной практики

3.1. Общие требования к реализации производственной практики

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся. Контроль за прохождением обучающимися производственной практики возлагается на мастеров производственного обучения. Во время практики обучающиеся оформляют дневники производственной практики.

3.2. Характеристика рабочих мест (на которых учащиеся будут проходить практику)

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты, приспособления
ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд		
Овощной цех	Овощемоечная машина, картофелечистка, овощерезательная машина, производственные столы.	Кастрюли, ножи, выемки, доски разделочные, карбовочные ножи.
Мясо - рыбный цех	Рыбоочиститель, мясорубка, фаршемешалка, машина для рыхления мяса, котлетоформовочная машина. Весы, столы производственные, холодильный шкаф	Доски разделочные, ножи, молоточки для отбивания мяса, ножницы, лотки для укладки рыбы и полуфабрикатов, мусат.
Горячий цех	Плита электрическая, шкаф жарочный, холодильный шкаф, котел пищеварочный, пароварка, кофеварка, сковорода, протирачная машина., фритюрницы.	Доски разделочные, ножи, сковороды, бачки пищеварочные, кастрюли, сковороды, чайник, кофейник, соусник, ложки столовые, ложки разливательные, шумовки, дуршлаг, противни, сито, поварские иглы, веселки, венчики, скалки, терки, черпаки, поварские вилки, сотейники, лопаточки, баранчики, порционные сковородки
Холодный цех	Хлеборезки, холодильный шкаф, охлаждаемые столы, производственные столы, весы,	Доски разделочные, ножи, лотки, кастрюли, противни, сковороды, выемки, салатники, многопорционные блюда, закусочные тарелки мерные

		ложки, селечдочницы, карбовочные ножи,
Мучной цех.	Тестомесильная машина, взбивальная машина, раскаточная машина, пекарский шкаф, сковорода, фритюрница, столы разделочные, весы, просеиватель, плита электрическая, холодильный шкаф.	Котлы, кастрюли, сковороды, сита, мерные ложки, веселки,

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки
ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	
Первичная обработка овощей и грибов. Первичная обработка рыбы, морепродуктов, приготовление полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение в ходе практики, зачет.
Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, птицы.	
Приготовление бульонов, супов.	
Приготовление соусов.	
Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	
Приготовление блюд из овощей и грибов.	
Приготовления рыбных горячих блюд.	
Приготовления мясных горячих блюд.	
Приготовление мясных горячих блюд.	
Приготовление холодных блюд и закусок.	
Приготовление сладких блюд и напитков.	
Приготовление теста и изделий из него.	

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер

_____ Ляшенко Л.С.
« ____ » _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

(на период обучения на предприятии)

ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Общая характеристика объекта или рабочих мест	Тема программы	Учебные работы	Разряд работы.	Рабочая норма времени (часы)	Примечания.
	<i>Тема 03 — 1</i> Ознакомление с предприятием, ОТ и ТБ			6	
Овощной цех	<i>Тема 03-2</i> Механическая обработка овощей и грибов.	Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, тыквенных овощей: мойка, машинная очистка, доочистка, мойка, нарезка.	2	30	
Рыбный цех.	<i>Тема 03-3</i> Первичная обработка рыбы	Механическая кулинарная обработка рыбы, пластование, разделка на филе, приготовление полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, тефтели.	2	30	
Мясной цех.	<i>Тема 03-4</i> Первичная обработка мяса	Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё: шницель, бифштекс. Приготовление котлетной массы и приготовление полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, тефтели.	2	30	

Горячий цех	<i>Темы 03-5</i> Приготовление супов.	-Приготовление супов: щи, борщи, рассольники, супы картофельные, супы с макаронными изделиями, супы с крупами.	3	24
	<i>Тема 03-6</i> Приготовление соусов	-Приготовление соусов: красный, белый, молочный, сметанный.	3	24
	<i>Тема 03-7</i> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	-Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий: каши рассыпчатые, вязкие, жидкие, запеканки, макароны отварные, бобовые отварные.	3	24
	<i>Тема 03-8</i> Приготовление блюд из овощей	-Приготовление блюд из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста тушеная, картофель жареный.	3	24
	<i>Тема 03-9</i> Приготовление горячих блюд из рыбы	-Приготовление рыбных горячих блюд: рыбы отварной. Рыбы жареной основным способом, котлеты, биточки, тефтели рыбные..	3	27
	<i>Тема 03-10</i> Приготовление горячих блюд из мяса	Приготовление мясных горячих блюд: мясо отварное, сардельки, сосиски отварные. Поджарка, котлеты, биточки, тефтели.	3	45
	<i>Тема 03-11</i> Приготовление блюд из яиц и творога	-Приготовление блюд из яиц и творога: яичница-глазунья, омлет, запеканка творожная, вареники ленивые.	3	24
	<i>Тема 03-13</i> Приготовление	Приготовление сладких блюд и напитков: кисель, чай, кофе,	3	24

	сладких блюд и напитков	какао			
Холодный цех	<i>Тема 03-12</i> Приготовление холодных блюд и закусок	Приготовление холодных блюд и закусок: салат из свежих огурцов, из свежей капусты, сельдь с луком и маслом.	3	24	
Мучной цех	<i>Тема 03-14</i> Приготовление теста и изделий из него	Приготовление теста и изделий из него: пирожки жареные печеные, блины, оладьи.	3	24	
		ИТОГО		360	

Старший мастер _____

Мастер п/о _____

Приложение

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПОВАР 3-Й РАЗРЯД

Должен знать:

1. Правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и

полуфабрикатов.

2. Правила приёма и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп.

3. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приёмы их приготовления.

4. Виды каш и правила их варки.

5. Кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения.

6. Назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары.

7. Правила приготовления блюд из концентратов.

8. Правила раздачи блюд массового спроса.

Должен уметь:

- Варка картофеля и других овощей, бобовых, макаронных изделий, каш, жарка: картофеля, овощей, котлет, блинов, оладий, запекание овощных и крупяных изделий, формовка пирожков, пончиков, булочек, жарка и выпечка их.
- Формовка и панировка полуфабрикатов из котлетной массы.
- Проведение вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
- Ведение процессов первичной обработки сырья: овощей, зелени, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, нарезка, очистка овощей и зелени, размораживание мяса и рыбы, потрошение дичи, рыбы).
- Приготовление блюд из концентратов.
- Порционирование, раздача блюд массового спроса.

ПОВАР 4-Й РАЗРЯД

Должен знать:

1. Технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из них теста в ассортименте массового спроса.

2. Режим и продолжительность процессов тепловой обработки.

3. Приготовление различных видов пассировок.

4. Нормы, соотношение и последовательность закладки сырья, правила изготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, птицы.

5. Порядок обработки рыб осетровых пород.

6. Правила бракеража пищи и порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ.

7. Правила составления меню.

8. Порядок пользования сборником рецептур.

9. Основные виды сырья и их кулинарное назначение.

10. Признаки доброкачественности сырья и органолептические методы их определения.

11. Выход готовых изделий: проценты у жарки, уварки, упека и увеличения в объёме.
12. Условия хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов.
13. Основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования.

Должен уметь:

- Приготовление холодных, первых, вторых, третьих блюд и кулинарных изделий массового спроса.
- Выпуск холодных блюд, закусок (салатов овощных, с мясом, винегретов, рыбы под маринадом, студня).
- Варка бульонов, супов.
- Приготовление различных видов пассировок, соусов.
- Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, круп в варёном, тушенном, запеченном, жареном виде.
- Замешивание теста и выпечка изделий из него.
- Заправка птицы для варки и жарки, подготовка рыбы осетровых пород для тепловой обработки.
- Нарезка на порции рыб частиковых пород.
- Изготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.
- Раздача приготовленных блюд.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП.03 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

35.01.23 ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ

ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

р.п.Радищево
2022

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

РЕКОМЕНДОВАНА

методической комиссией (МК)

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№ _____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

_____ Биккиняева Р.А.

«__» _____ 20__ г.

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

стр

- 1. Паспорт программы учебной практики. 4**
- 2. Тематический план и содержание учебной практики 5**
- 3. Условия реализации учебной практики. 16**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной 21
практики.**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен

иметь практический опыт:

- приготовления блюд и определения их качества;

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессий: **повар** и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по данным профессиям;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся по профессиям **повар**.

1.3. Рекомендуемое количество часов на учебную практику:

УП.03.- 416 часов;

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд		
Тема 03.1. Охрана труда и техника безопасности.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт использования инструктажа по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, по правилам санитарии и гигиены. Содержание учебного материала: Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности. Инструктаж по правилам санитарии и гигиены.	6
Тема 03.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт первичной обработки овощей и грибов. Содержание учебного материала:	18
	Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, томатных, луковых овощей: первичная обработка, формы нарезки. Первичная обработка грибов. Требования качества, условия и сроки хранения.	
Тема 03.2.1 Первичная обработка овощей и грибов.	Обучающийся должен : - иметь практический опыт первичной обработки овощей и грибов.	6
Тема 03.2.2 Традиционные формы нарезки(брусочки,кубики,соломка,ломтики, кружочки,дольки)	Обучающийся должен : -иметь практический опыт первичной обработки овощей	6
Тема 03.2.3 Нетрадиционные формы нарезки (жарденье,меседуан,алюмет,батай)	Обучающийся должен : -иметь практический опыт первичной обработки овощей	6

<p>Тема 03.3. Механическая кулинарная обработка рыбы.</p>	<p>Обучающийся должен: - иметь практический опыт первичной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов. Содержание учебного материала:</p>	<p>12</p>
<p>Тема 03.3.1. Первичная обработка и получение чистого филе рыбы.</p>	<p>Первичная обработка рыбы: первичная обработка, пластование, разделка на филе. Приготовление полуфабрикатов, приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.3.2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, тельной, рулет, фрикадельки, тефтели. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.4 Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы.</p>	<p>Обучающийся должен: - иметь практический опыт механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов, птицы. Содержание учебного материала:</p>	<p>12</p>
<p>Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Механическая кулинарная обработка птицы, заправка в кармашек, в одну и две нитки, приготовление котлетной массы из птицы и приготовление полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.4.1. Нарезка мяса.</p>	<p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>

<p>Тема 03.5. Приготовление супов.</p>	<p>Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления бульонов, супов. Содержание учебного материала:</p> <p>Приготовление бульонов (мясного, мясо-костного, грибного, рыбного, из птицы), приготовление супов заправочных (щей, борщей, рассольников, солянок). Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>54</p>
<p>Тема 03.5.1. Приготовление щей.</p>	<p>Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.5.2. Приготовление борща сибирского.</p>	<p>Приготовление бульонов, пассеровки и фрикаделек; нарезка овощей. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.5.3. Приготовление рассольника.</p>	<p>Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей, припускание огурцов. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.5.4. Приготовление солянки сборной мясной.</p>	<p>Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей, припускание огурцов. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.5.5. Приготовление супа- лапша домашняя.</p>	<p>Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей, замес теста, нарезка лапши. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.5.6. Приготовление окрошки овощной.</p>	<p>Приготовление кваса, нарезка овощей, заправка окрошки. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.5.7 Приготовление минестроне.</p>	<p>Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей. Тепловая обработка. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.5.8 Приготовление консоме.</p>	<p>Подготовка мяса к варке, приготовление бульона, овощей. Осветление бульона. Тепловая обработка. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.5.9 Приготовление гаспаччо.</p>	<p>Подготовка овощей. Тепловая обработка. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.6 Приготовление соусов.</p>	<p>Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления соусов. Содержание учебного материала:</p>	<p>36</p>

	Приготовление красного основного соуса и его производных. Приготовление коричневого бульона, приготовление пассировок (мучной, овощей и кореньев, томатной), приготовление соусов – красного основного и его производных. Приготовление белого основного соуса и его производных. Приготовление соусов: сметанного, молочного, масляных смесей, соусов холодных. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.	
Тема 03.6.1. Приготовление соуса красного основного, соуса с луком и грибами.	Приготовление коричневого бульона ,соусов красных, белых, молочных, сметанных. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.6.2. Приготовление маринада овощного с томатом.	Приготовление рыбного бульона ,нарезка овощей; пассерование овощей; закладка пряностей по рецептуре. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
Итого за второй курс.		114
Тема 03.6.3. Приготовление мясного желе.	Приготовление мясного бульона ,замачивание желатина, нарезка овощей; пассерование овощей. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.6.4 Приготовление карбонара.	Нарезка бекона. Тепловая обработка. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.6.5 Приготовление песта.	Подготовка сырья. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.6.6 Приготовление соус польский.	Провести первичную обработку, яйца отварить. . Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.7 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Содержание учебного материала:	30

	<p>Приготовление блюд из круп: каши рассыпчатые, вязкие, жидкие, блюд из каш: котлеты, запеканки. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны с сыром, макаронник; блюд из бобовых: бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе.</p> <p>Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации</p>	
<p>Тема 03.7.1. Приготовление запеканки рисовой.</p>	<p>Подготовка сырья, варка вязкой каши, приготовление вязкой каши к запеканию.</p> <p>Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	6
<p>Тема 03.7.2. Приготовление макаронника.</p>	<p>Подготовка сырья, варка макарон, приготовление макарон к запеканию. Порционирование.</p> <p>Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	6
<p>Тема 03.7.3. Приготовление пюре из бобовых.</p>	<p>Подготовка сырья, варка бобовых. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	6
<p>Тема 03.7.4 Приготовление резотто.</p>	<p>Подготовка сырья. Тепловая обработка. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	6
<p>Тема 03.7.5 Приготовление мусака по- гречески.</p>	<p>Подготовка сырья. Тепловая обработка. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	6
<p>Тема 03.8. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p>	30
	<p>Приготовление блюд и гарниров из овощей вареных: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, припущенных, жареных: картофель жареный, шницель капустный, котлеты морковные. Приготовление овощей тушеных: капуста тушеная, рагу из овощей, запеченных картофельная запеканка, голубцы овощные, приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	
<p>Тема 03.8.1. Приготовление голубцов овощных.</p>	<p>Подготовка капусты, нарезка овощей, подготовка и варка крупы, пассерование овощей, формирование полуфабрикатов; приготовление голубцов овощных. Порционирование.</p> <p>Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	6

Тема 03.8.2. Приготовление капусты тушёной.	Подготовка капусты, нарезка овощей, подготовка и варка крупы, пассерование овощей; приготовление капусты тушёной. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.8.3. Приготовление грибов в сметанном соусе запеченные.	Обработка грибов; нарезка овощей и сыра, приготовление сметанного соуса; запеканка грибов в сметанном соусе в жарочном шкафу. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.8.4 Приготовление равиоли.	Подготовим тесто и сырье. Проведем тепловую обработку . Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.8.5 Приготовление мусака.	Подготовим сырье. Проведем тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.9. Приготовление рыбных горячих блюд.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления рыбных горячих блюд. Содержание учебного материала	36
	Приготовление рыбных горячих блюд: рыбы отварной, рыбы припущенной, рыбы жареной, рыбы запеченной. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет. Подбор гарниров и соусов. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	
Тема 03.9.1. Приготовление рыбы в тесте жареной.	Обработка рыбы и получение чистого филе ; нарезка и маринование рыбы. Приготовление теста кляр , фритюра. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.9.2. Приготовление рыбы жареной с луком по- ленинградски.	Обработка рыбы и нарезка на порционные куски; жарка рыбы и картофеля; пассерование лука. Запекание в жарочном шкафу. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.9.3. Приготовление рыбы запечённой в сметанном соусе с грибами по- московски.	Обработка рыбы и нарезка на порционные куски; жарка рыбы и картофеля; варка и нарезка картофеля; пассерование грибов и картофеля. Запекание в жарочном шкафу. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.9.4. Приготовление зраз донских.	Обработка рыбы и получение чистого филе ; подготовка фритюра. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6

Тема 03.9.5 Приготовление хе из рыбы по -корейски.	Обработка рыбы и получение чистого филе . Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.9.6 Приготовление роллов.	Подготовка крупы. Обработка рыбы и получение чистого филе . Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.10. Приготовление мясных горячих блюд.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления мясных горячих блюд. Содержание учебного материала: -Приготовление мясных горячих блюд: мясо отварное, сосиски, сардельки отварные; мясо жареное: поджарка. Приготовление мясных горячих блюд: мясо тушеное, гуляш, рагу; мясо запеченное: запеканка картофельная с мясом. Приготовление блюд из мясной котлетной массы – котлеты, биточки, тефтели. Приготовление мясных горячих блюд: блюд из субпродуктов - печень жареная. Подбор гарниров и соусов. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	60
Тема 03.10.1. Приготовление мяса духового.	Нарезка и обжарка мяса, овощей,пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.10.2. Приготовление азу.	Нарезка и обжарка мяса, припускание огурцов, пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.10.3. Приготовление плова.	Нарезка и обжарка мяса, пассерование овощей, подготовка крупы. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.10.4. Приготовление голубцов с мясом.	Нарезка и обжарка мяса, приготовление фарша, пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.10.5. Приготовление печени по-строгоновски.	Нарезка и обжарка печени, пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.10.6. Приготовление запеканки картофельной с мясом.	Нарезка мяса, приготовление фарша и его обжарка, пассерование овощей, приготовление картофельного пюре, подбор соуса. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.10.7 Приготовление карпаччо.	Подготавливаем мясо и грибы .Проводим нарезку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6

Тема 03.10.8 Приготовление рубленного бифштекса.	Подготавливаем мясо добавляем специи. Производим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.10.9 Приготовление бигоса по-польски.	Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации	6
Тема 03.10.10 Приготовление лазаньи с грибами и курицей.	Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации	6
Тема 03.11. Приготовление блюд из яиц и творога.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления блюд из яиц и творога. Содержание учебного материала:	36
	Приготовление блюд из яиц: омлета фаршированного. Приготовление блюд из творога: вареники ленивые, сырники из творога. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	
Тема 03.11.1. Приготовление омлета фаршированного.	Приготовление омлета фаршированного. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.11.2. Приготовление вареников из творога ленивых.	Замес теста, приготовление творожного фарша, формирование вареников из творога. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.11.3. Приготовление сырников.	Подготовка фарша, формование, нанесение панировки, приготовление сырников. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.11.4 Приготовление фритатты с кабачками.	Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации	6
Тема 03.11.5 Приготовление омлета пуляр.	Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации	6
Тема 03.11.6 Приготовление творожного салата.	Подготавливаем сырье. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации	6
Тема 03.12. Приготовление холодных блюд и закусок.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления холодных блюд и закусок. Содержание учебного материала:	30

	Приготовление бутербродов. Приготовление салата столичного. Приготовление яиц под майонезом с гарниром Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	
Тема 03.12.1. Приготовление бутербродов.	Подбор сырья,нарезка хлеба, продуктов для бутербродов.Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.12.2. Приготовление салата столичного.	Варка птицы и овощей,нарезка птицы и овощей, заправка салата. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.12.3. Приготовление яиц под майонезом с гарниром.	Варка яиц и овощей, нарезка яиц и овощей, заправка. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.12.4 Приготовление брускетта.	Подготавливаем сырье.Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации	6
Тема 03.12.5 Приготовление гамбургера.	Подготавливаем сырье.Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации	6
Тема 03.13 Приготовление сладких блюд и горячих напитков.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления сладких блюд и напитков. Содержание учебного материала: Приготовление компота, киселя, чая, кофе, какао с молоком,яблоч в тесте жареные. Правила отпуска, условия и сроки реализации. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	18
Тема 03.13.1. Приготовление киселя из кураги.	Промывание,варка и протираание кураги. Подготовка и разведение крахмала в отваре кураги. Доведение до готовности. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.13.2. Приготовление яблоч в тесте жареные.	Подготовка яблоч для жарки, приготовление теста кляр, фритюра. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.	6
Тема 03.13.3 Приготовление клубнично-бананового смюзи.	Подготавливаем сырье.. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации	6
Тема 03.14. Приготовление теста и изделий из него.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления теста и изделий из него. Содержание учебного материала:	38

	<p>Приготовление дрожжевого теста и приготовление пирогов и ватрушек. Приготовление сдобного теста и приготовление печенья. Приготовление блинов, оладий. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	
<p>Тема 03.14.1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирогов, ватрушек.</p>	<p>Приготовление дрожжевого теста, приготовление фарша. Разделка теста на пироги и ватрушки. Выпечка. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	6
<p>Тема 03.14.2. Приготовление сдобного теста и изделий из него: печенье.</p>	<p>Подготовка сдобы. Приготовление сдобного теста; формирование печенья. Выпечка. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>	6
<p>Тема 03.14.3. Приготовление эклеров.</p>	<p>Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации</p>	6
<p>Тема 03.14.4 Приготовление тарталеток.</p>	<p>Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации</p>	6
<p>Тема 03.14.5 Приготовление пиццы по-итальянски.</p>	<p>Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации</p>	6
<p>Тема 03.14.6 Приготовление штруделя яблочного.</p>	<p>Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации</p>	6
Зачет		2
Всего часов		416

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в кабинетах:

Мастерская №23

«Учебная кухня ресторана (зона для приготовления сладких блюд, десертов, напитков)»

Мастерская №24

«Учебный кондитерский цех»

Мастерская №28

«Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»

Оборудование кабинетов и рабочих мест:

- немеханическое оборудование – производственные столы, весы настольные циферблатные для сырой и готовой продукции
- механическое оборудование – мясорубка, тестомесительная машина
- тепловое оборудование – плита электрическая, плиты индукционные, плита ВОК, пароконвектомат, шкаф жарочный, водонагреватель, микроволновая печь, электрический чайник, электрофритюрница, миксер планетарный. блендер
- холодильное оборудование – шкафы холодильные, стол с охлаждаемой поверхностью.

инвентарь – комплект маркированных разделочных досок (ОС, ОВ, РС, РВ, МС, МВ, Сельдь, Гастрономия, Зелень, Хлеб), комплект маркированных ножей, нож-скребок, ножи коренчатые, карбовочные, ножницы, игла поварская, вилка поварская, котлы наплитные, шпажки, кастрюли различной ёмкости, сковороды различного диаметра, лопаточки, весёлки, противни, молоток для отбивания мяса, тёрки, шумовка, дуршлаг, сито, сотейники, ступка, разливательная ложка, гарнирная ложка, соусная ложка, тарелки мелкие столовые, глубокие столовые, пирожковые, соусники, закусочные тарелки, салатники, креманки, розетки, бульонные пары, порционные сковородки, чайные и кофейные пары, чайники, кофейники, многопорционные блюда, скалки, венчики, кондитерский мешок с насадками, мерные ложки, мерные стаканы, селёдочницы, формочки для студня, щипцы, ложки и вилки столовые, баранчики.

Технические средства:- персональный компьютер, мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы).

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с.

Дополнительные источники:

9.Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко.- изд 9-е., испр. и доп.- Ростов н/Д : Феникс,2009.-373(1) с., ил- (среднее профессиональное образование)

10.Мрыхина Е.Б.Организация производства на предприятиях общественного питания ;учебное пособие.- учебное пособие.-М:ИД «Форум»:ИНФРА-М,2011.-176 с.:ил.-(профессиональное образование)

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет : Учебн.пособие для учащихся учреждений нач.проф.образования /И.И.Потапова – 5-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия» 2008., – 160с.

12.Усов В.В.Основы кулинарного мастерства:учебн.пособие для студ.сред.проф.образования/В.В.Усов.-М.:Издательский центр «Академия»,2007.-608 с.

Интернет- ресурсы:

1. povary.ru., **Повары.ру: кулинарный портал**
- 2.horeca.ru - Главный портал индустрии гостеприимства и питания
- 3.gastronom.ru - Рецепты приготовления блюд на Gastronom.ru
- 4.gotovim.ru - Готовим.ру: кулинарные рецепты
- 5.povarenok.ru-Рецепты приготовления - кулинарные рецепты

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки
ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	

Первичная обработка овощей и грибов. Первичная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, птицы.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовление бульонов, супов.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовление соусов.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовление блюд из овощей и грибов.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовления рыбных горячих блюд.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовления мясных горячих блюд.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовление мясных горячих блюд.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовление холодных блюд и закусок.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовление сладких блюд и напитков.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Приготовление теста и изделий из него.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.

ПЕРЕЧЕНЬ

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

	Наименование учебно- производственных работ	Время на изучение темы
Тема 03-1	Охрана труда и техника безопасности	6
Тема 03-2 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Первичная обработка овощей (клубнеплоды, корнеплоды, луковые, капустные, томатные, тыквенные), обработка, нарезка, проверка качества.	18
Тема 03-3 Механическая кулинарная обработка рыбы.	Первичная обработка рыбы: обработка, пластование, разделка на филе, приготовление полуфабрикатов, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Проверка качества.	12
Тема 03-4 Механическая кулинарная обработка мяса. Мясных продуктов, птицы.	Первичная обработка мяса: приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление мясной рубленой и котлетной масс и приготовление полуфабрикатов из них. Первичная обработка субпродуктов. Первичная обработка птицы и приготовление полуфабрикатов из неё. Проверка качества.	12
Тема 03-5 Приготовление супов.	Приготовление бульонов. Приготовление супов заправочных (щи, борщ, рассольник, суп картофельный, суп с бобовыми, макаронными изделиями и крупами). Приготовление супов холодных, молочных. Проверка качества.	54
Тема 03-6 Приготовление соусов	Приготовление коричневого бульона. Приготовление пассировок (мучной, томатной). Приготовление соусов: красного, белого, молочного. Проверка качества.	36
Тема 03-7 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Приготовление каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая). Приготовление блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки). Приготовление блюд из макаронных изделий (макароны отварные, макароны с сыром, макароны с овощами). Приготовление блюд из бобовых (бобовые с жиром, бобовые с жиром и луком). Проверка качества.	30
Тема 03-8 Приготовление блюд и гарниров из овощей	Приготовление блюд из овощей (картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, картофель жаренный, капуста тушёная, котлеты морковные,	30

и грибов	шницель капустный, картофельная запеканка). Приготовление грибов в сметанном соусе. Проверка качества.	
Тема 03-9 Приготовление рыбных горячих блюд	Приготовление блюд из рыбы (рыба отварная, рыба припущенная, рыба жаренная). Приготовление рыбной котлетной массы и блюд из неё (котлеты, биточки, тефтели). Проверка качества.	36
Тема 03-10 Приготовление мясных горячих блюд	Приготовление блюд из мяса (мясо отварное, сосиски и сардельки отварные, поджарка, гуляш). Приготовление мясной рубленой и котлетной массы и блюд из них (бифштекс, шницель, котлеты, биточки, тефтели, рулет). Приготовление блюд из субпродуктов (язык отварной, почки по-русски). Приготовление блюд из птицы. Проверка качества.	60
Тема 03-11 Приготовление блюд из яиц и творога	Приготовление блюд из яиц (яичница-глазунья, омлет). Приготовление блюд из творога (запеканка творожная, сырники, вареники ленивые). Проверка качества.	36
Тема 03-12 Приготовление холодных блюд и закусок.	Приготовление салатов из свежих овощей (белокочанной капусты, огурцов, помидоров), квашеной капусты, солёных огурцов, винегрет овощной. Приготовление сельди с луком. Проверка качества.	30
Тема 03-13 Приготовление сладких блюд и напитков	Приготовление компотов из свежих и сушёных фруктов, киселей, чая, какао, кофе.	18
Тема 03-14 Приготовление теста и изделий из него	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Приготовление пирожков жареных, печёных, ватрушек, блинов, оладий.	38
ИТОГО		416

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. ВЕДЕНИЕ ОПЕРАТИВНОГО УЧЕТА ИМУЩЕСТВА, ОБЯЗАТЕЛЬСТВ,
ФИНАНСОВЫХ И ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОПЕРАЦИЙ В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ**

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Р.п. Радищево
2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО)

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Разработчик:

РЕКОМЕНДОВАНА
методической комиссией (МК)
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

Протокол заседания МК
№ _____ от «___» _____ 2022 г.

Биккиняева Рамиля Абдракиповна, преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Седенкова Эльмира Маратовна, преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО

35.01.23 **Хозяйка(ин) усадьбы**
код наименование профессии

учетчик

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована **при профессиональной подготовке работников в области учета готовой продукции в сельском хозяйстве при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.**

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

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

иметь практический опыт:

- оперативного учета в сельской усадьбе

уметь:

- пользоваться нормативной документацией;

- оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации);

- проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства;

- вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции;

- определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы;

знать:

- назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;
- нормативную документацию;
- правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации;
- учет работы машинно-тракторных агрегатов;
- учет естественной убыли;
- методы инвентаризации материальных ценностей.

1.2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.
ПК 4.2.	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
ПК 4.3.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителей.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	Аудит.	Внеау.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.3	Раздел 1. Применение методов учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	548	365	168	10	183	340	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144						144
	Всего:	1032	365	168	10	183	340	144

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел ПМ.04 .Применение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе		1032 (849+183)	
МДК.04.01 Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций		548 (365+183)	
Тема 1.1 Основы организации производства	Уметь: классифицировать процессы труда в сельском хозяйстве.	20	
	Знать: процессы труда в сельском хозяйстве, виды продукции растениеводства и		
	Содержание учебной дисциплины:	12	2
	1. Отрасли сельского хозяйства.	2	
	2. Формы организации труда в животноводстве и растениеводстве.	2	
	3. Классификация процессов труда	2	
	4. Продукция растениеводства	2	
	5. Продукция животноводства	2	
	6. Нормативная документация.	2	
Самостоятельная работа обучающихся:	10		
« Учётная политика предприятия» - сообщение	10		

Тема 1.2 Учет сельскохозяйственной продукции и производственных запасов.	Уметь: оформлять первичные документы по учету сельскохозяйственной продукции и МПЗ, проводить инвентаризацию МПЗ и готовой продукции, Знать: классификацию МПЗ, первичную документацию, процесс учета снабжения МПЗ, правила организации складского учета.	70 38+32	
	Содержание учебной дисциплины:	16	2
	1. Классификация материально-производственных запасов, их оценка.	2	
	2. Документальное оформление поступления и использования сельскохозяйственной продукции.	2	
	3. Учет процесса снабжения материально-производственных запасов.	2	
	4. Организация складского учета и учет материально-производственных запасов в местах хранения	2	
	5. Организация синтетического учета материально-производственных запасов	2	
	6. Организация аналитического учета материально-производственных запасов	2	
	7. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей	2	
	8. Инвентаризация материально-производственных запасов и готовой продукции	2	
	Практические занятия	18	
	№ 1 «Учет сельскохозяйственной продукции и производственных запасов на складах».	6	
	№ 2 «Оценка сельскохозяйственной продукции и производственных запасов»	6	
	№ 3 «Инвентаризация готовой продукции и производственных запасов».	6	
	Контрольная работа по теме № 1.2	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:	32	
	« Документальное оформление хозяйственных операций» - сообщение	12	
« Способы оценки материально – производственных запасов» - сообщение	10		
« Документальное оформление хозяйственных операций» - кроссворд-вычёркивание	10		
Тема 1.3 Учет животных на выращивании и откорме	Уметь: оформлять первичную документацию, проводить оценку животных на выращивании и откорме, проводить инвентаризацию животных на выращивании и откорме. Знать: задачи учета животных на выращивании и откорме, методы оценки животных, правила проведения инвентаризации животных на выращивании и откорме. Содержание	43 23+20	
Содержание учебной дисциплины:	16	2	
1 Документальное оформление учета животных на выращивании и откорме.	2		
2 Задачи учета животных на выращивании и откорме.	2		
3 Учет движения поголовья, определение прироста живой массы животных.	2		

	4	Оценка животных на выращивании и откорме.	2	
	5	Особенности учета животных при арендном и кооперативном подряде..	2	
	6	Инвентаризация животных на выращивании и откорме.	2	
	7	Движение животных на выращивании и откорме и отражение в журнально-ордерной	2	
	8	Синтетический и аналитический учет. Корреспонденция счетов.	2	
	Практические занятия:		6	
	№ 4 «Учет животных на выращивании и откорме».		6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:		20	
	« Инвентаризация животных на выращивании и откорме» - сообщение		10	
	« Учёт движения поголовья, определение прироста живой массы животных»- сообщение		10	
Тема 1.4 Учет основных средств.	Уметь: оформлять первичную документацию по учету основных средств, вести учет износа и амортизации основных средств, учет ремонта основных средств, проводить инвентаризацию основных средств.		65	
	Знать: классификацию основных средств, порядок оценки основных средств, порядок отражения результатов инвентаризации основных средств.		55+10	
	Содержание учебной дисциплины:		14	2
	1	Виды основных фондов и задачи их учета.	2	
	2	Классификация основных средств и порядок их оценки.	2	
	3	Порядок оприходования списания и первичная документация по учету наличия и движения основных средств.	2	
	4	Организация учета основных средств на предприятиях и в подразделениях хозяйства.	2	
	5	Учет износа и амортизации основных средств. Учет ремонта основных средств.	2	
	6	Отражение результатов от выбытия (ликвидации) основных средств.	2	
	7	Учет движения, ремонта, износа и амортизации основных средств. Инвентаризация основных средств.	2	
	Практические занятия		40	
	№ 5 «Организация учета основных средств на предприятии»		6	
	№ 6 «Оценка основных средств предприятия»		6	
	№ 7 «Учет амортизации основных средств»		6	
	№ 8 «Учет аренды основных средств»		6	
	№ 9 «Учет выбытия основных средств»		6	
	№ 10 «Учет нематериальных активов и их оценка»		6	
	№ 11 «Инвентаризация основных средств»		4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:		10	

	« Инвентаризация» - кроссворд	10	
Тема 1. 5 Учет затрат и выхода продукции основного производства и исчисление ее себестоимости.	Уметь: оформлять первичную документацию, оценивать готовую продукцию по качеству. Знать: методы оценки готовой продукции, учитывать незавершенное производство, контролировать затраты в основном производстве.	48 33+15	
	Содержание учебной дисциплины:	14	2
	1 Сущность, виды и отрасли основного производства.	2	
	2 Объекты и статьи затрат в растениеводстве, животноводстве, промышленных производствах.	2	
	3 Первичная документация, систематизация и обобщение данных первичного учета затрат и выхода продукции основного производства.	2	
	4 Методы оценки готовой продукции.	2	
	5 Лицевые счета, аналитический и синтетический учёт затрат и выхода продукции основных производств.	2	
	6 Учёт незавершенного производства.	2	
	7 Нормативная система планирования, учета и контроля затрат в основных производствах.	2	
	Практические занятия	18	
	№ 12 «Учет затрат и выхода продукции основного производства»	6	
	№ 13 «Исчисление себестоимости продукции растениеводства и животноводства».	6	
	№ 14 «Исчисление себестоимости услуг вспомогательного производства».	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:	20	
« Статьи учёта затрат в растениеводстве и животноводстве»- кроссворд	10		
« Исчисление себестоимости продукции растениеводства и животноводства»- сообщение	10		
Тема 1. 6 Учет затрат и выхода продукции (работ, услуг) вспомогательных производств и расходов по содержанию и эксплуатации машин и оборудования.	Уметь: оформлять первичную документацию, отражать операции по учету вспомогательных производств в регистрах бухгалтерского учета. Знать: статьи затрат вспомогательных производств, учет и распределение затрат вспомогательных производств.	43 33+10	
	Содержание учебной дисциплины:	14	2
	1 Учет вспомогательных производств и расходов по содержанию и эксплуатации машин и оборудования	2	
	2 Статьи затрат вспомогательных производств.	2	
	3 Первичная документация по учёту затрат вспомогательных производств.	2	

	4	Учёт и распределение продукции вспомогательных производств.	2	
	5	Учёт незавершенного производства.	2	
	6	Синтетический и аналитический учёт вспомогательных производств.	2	
	7	Отражение операций по учёту вспомогательных производств в регистрах бухгалтерского учёта.	2	
	Практические занятия		18	
	№ 15 «Учет затрат и выхода продукции (работ, услуг) вспомогательных производств».		6	
	№ 16 «Учет расходов по содержанию и эксплуатации машин и оборудования».		6	
	№ 17 «Учет затрат и исчисление себестоимости услуг автотранспорта».		6	
	Контрольная работа по теме № 1.6		1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:		10	
	« Исчисление себестоимости услуг вспомогательных производств» - сообщение		10	
Тема 1. 7 Учет труда и его оплаты	Уметь: оформлять первичную документацию, учитывать начисления заработной платы, удержания и вычеты.		37	
	Знать: системы и формы оплаты труда, оформлять отчисления из заработной платы, группировать данные по учету оплаты труда.		27+10	
	Содержание учебной дисциплины:		14	2
	1	Системы и формы оплаты труда.	2	
	2	Первичная документация по учету труда и его оплату в отраслях сельского хозяйства.	2	
	3	Синтетический и аналитический учет расчетов по оплате труда.	2	
	4	Учет начисления заработной платы. Учет удержаний из заработной платы.	2	
	5	Оформление отчислений от заработной платы.	2	
	6	Группировка и обобщение данных по учету затрат труда, его оплаты на лицевых счетах.	2	
	7	Отражение операций по учету труда и его оплаты в регистрах журнально-ордерной формы учета.	2	
	Практические занятия		12	
	№ 18 «Первичный и сводный учет труда и его оплаты».		6	
	№ 19 «Учет удержаний и вычетов из заработной платы».		6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:		9	
	« Новое в системе оплаты труда работников сельского хозяйства»- сообщение		9	

Тема 1. 8. Учет реализации продукции, материалов, работ и услуг.	Уметь: оформлять первичную документацию, учитывать реализацию продукции в счет оплаты труда, животных и продукции принятой у работников и закупленной по договорам. Знать: учет качества реализуемой продукции, особенности натуральной оплаты труда.		48	
			38+10	
	Содержание учебной дисциплины:		15	2
	1	Первичная документация, систематизация и обобщение данных по учету реализации продукции.	2	
	2	Аналитический и синтетический учет реализации продукции, материалов, работ и услуг.	2	
	3	Учет качества реализуемой продукции	2	
	4	Особенности учета реализации продукции в счет оплаты труда.	2	
	5	Особенности учета животных и продукции принятой у работников и закупленной по договорам.	2	
	6	Оформление в учете отгруженных товаров и коммерческих расходов.	2	
	7	Отражение операций по реализации продукции в регистрах журнально-ордерной формы учета.	3	
	Практические занятия		24	
	№ 20 «Учет реализации продукции, материалов, работ и услуг».		6	
	№ 21 «Учет товаров отгруженных»		6	
	№ 22 «Учет качества реализуемой продукции».		6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: « Учёт реализации продукции, материалов, работ и услуг» - сообщение		12 12	
	№ 23 «Учет коммерческих расходов»		6	
	Контрольная работа по теме № 1.8		1	
Тема 1. 9 Учет финансовых результатов.	Уметь: оформлять первичную документацию, вести учет распределения прибыли, учет использования прибыли и отвлеченных средств. Знать: учет использования прибыли и отвлеченных средств, учет формирования и распределения прибыли		46	
			40+6	
	Содержание учебной дисциплины:		14	2
	1	Аналитический и синтетический учет прибылей и убытков в течении и в конце года.	2	
	2	Учет распределения прибыли.	2	
	3	Учет доходов будущих периодов.	2	
	4	Корреспонденция счетов.	2	

Тема 1. 10 Учет капитальных вложений и источников их финансирования.

5	Учет использования прибыли и отвлеченных средств.	2	
6	Учет формирования прибыли.	2	
7	Отражение операций по учету финансовых результатов в регистрах журнально-ордерной и машинно-ориентированных форм учета.	2	
Практические занятия		26	
№ 24 «Учет капитала предприятия».		6	
№ 25 «Учет финансовых результатов от обычных видов деятельности»		6	
№ 26 «Учет финансовых результатов от прочей деятельности».		6	
№ 27 «Учет расчетов по налогу на прибыль».		4	
№ 28 «Учет чрезвычайных доходов и расходов».		4	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:		10	
« Состав доходов и расходов организаций» - кроссворд		10	
Контрольная работа по теме № 1.9		1	
Уметь: оформлять первичную документацию, рассчитывать затраты по законченным капитальным вложениям, вести учет источников финансирования капитальных вложений.		49	
Знать: классификацию затрат по законченным капитальным вложениям, виды специальных мероприятий и источников их финансирования.		31+18	
Содержание учебной дисциплины:		14	2
1	Учёт лизинговых операций.	2	
2	Бухгалтерский учёт земель.	2	
3	Вложения во внеоборотные активы, их классификация и задачи учёта.	2	
4	Учёт затрат на строительство, изготовление и приобретение основных средств	2	
5	Учёт затрат на формирование основного стада	2	
6	Учёт нематериальных активов и их амортизация	2	
7	Корреспонденция счетов по операциям капитальных вложений.	2	
Практические занятия		16	
№ 29 «Учет капитальных вложений и источников их финансирования».		4	
№ 30 «Учет финансовых вложений и их оценка».		4	
№ 31 «Инвентаризация финансовых вложений».		4	
№ 32 «Составление бухгалтерской отчетности».		4	

	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: « Особенности бухгалтерского учёта на сельскохозяйственных предприятиях» - сообщение « Подразделение долгосрочных инвестиций на виды» - кроссворд	20 10 10	
Тема 1.11 Нормативная документация предприятия.	Уметь: различать отрасли права, составлять договора. Знать: субъекты правоотношений, виды юридической ответственности, отрасли права, виды договоров, порядок заключения и расторжения договоров.	72 32+40	
	Содержание учебной дисциплины:	22	2
	1. Правовые нормы. Соотношение права. Правовая ответственность.	2	
	2. Юридическая ответственность. Субъекты правоотношения.	2	
	3. Юридические лица. Способы индивидуализации юридических лиц.	2	
	4. Образование и прекращение деятельности юридических лиц.	2	
	5. Законодательные акты о земле, предприятии, аренде, приватизации, акционерных обществах.	2	
	6. Понятие о договоре. Виды договоров. Порядок заключения, изменения, прекращения действия договоров.	4	
	7. Исполнение договора. Способы обеспечения договора.	2	
	8. Ответственность за нарушение договорных обязательств.	2	
	9. Договор купли-продажи. Порядок заключения договора.	2	
	10. Рассмотрение споров в суде и арбитраже.	2	
	Практические занятия	10	
	№ 33 «Составление договоров».	4	
	№ 34 «Разрешение споров в суде и арбитраже».	4	
	№ 35 «Составление схемы отрасли права».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся « Нормативная документация предприятия» - сообщение « Законодательные акты о земле» - сообщение « Административная и уголовная ответственность главного бухгалтера» - сообщение « Словарь учётчика» - кроссворд	40 10 10 10 10	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Итого	365	

Иметь практический опыт: - оперативного учёта в сельской усадьбе; - оформления форм бухгалтерского учёта	365	
Учебная практика	340	
Виды работ	340	
Ведение оперативного и хозяйственного учета.	20	
Документальное оформление бухгалтерского учета.	40	
Ведение бухгалтерского учета с применением различных форм.	36	
Учет денежных, заемных средств и финансовых вложений.	36	
Учет расчетов с организациями, учредителями и подотчетными лицами.	40	
Учет расчетов по оплате труда.	36	
Учет материально-производственных запасов, готовой продукции и товаров.	36	
Учет животных на выращивании и откорме.	24	
Учет затрат на производство и калькуляция себестоимости продукции (работ, услуг).	36	
Учет продажи (реализации) и финансовых результатов.	36	
Производственная практика	144	
Виды работ	144	
1. Знакомство с предприятием. Инструктаж по т/б и о/т.	6	
2. Основы организации производства.	8	
3. Аналитические счета бухгалтерского учета	8	
4. Синтетические счета бухгалтерского учета.	10	
5. Оборотные ведомости	6	
6. Баланс бухгалтерского учета.	8	
7. Учет приобретения МПЗ.	10	
8. Исчисление себестоимости продукции растениеводства.	6	
9. Исчисление себестоимости продукции животноводства.	6	
10. Учет реализации продукции.	6	
11. Учет финансового результата по реализации продукции	10	
12. Организация складского учета.	10	
13. Инвентаризация МПЗ. Отражение результатов инвентаризации в бухгалтерском учете.	6	
14. Учет поступления продукции растениеводства	8	
15. Учет поступления продукции животноводства.	6	
16. Учет животных на выращивании и откорме.	8	
17. Учет работы машинно-тракторного парка.	10	

18. Учет финансовых результатов.		12	
	Всего:	849	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

Кабинет №11 социально-экономических дисциплин, «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и другими техническими средствами (компьютером, мультимедийным проектором).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бдайдиева Л.Ж. Бухгалтерский учёт: Учебник.- М.: Издательство Юрайт, 2011.- с.735 .
. Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

Дополнительные источники:

1. Вещунова Н.Л., Фомина Л.Ф. Учебное пособие по бухгалтерскому учёту и налоговому учёту. – М.: Издательский центр « Проспект», 2006. – с.520
2. Брыкова Н.В. Налоги и налогообложение. Практикум: Учебное пособие для учреждений начального профессионального образования. – 4-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательский центр « Академия», 2008.- с.128.
3. Струмпа Н.В. Оператор ЭВМ: Учеб. Пособие.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-с.108.
4. Свиридова М.Ю. Электронные таблицы Excel: Учеб. Пособие.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.-с.139.
2. Уваров В.М. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: Учеб. Пособие.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.-с.237.

Электронные ресурсы

www.businessuchet.ru типовые проводки :: Бухгалтерский учет, налоги, аудит

www.klerk.ru тесты для бухгалтеров с сайта

www.buhgalteria.ru Бухгалтерия.ру

www.nalog.ru Федеральная налоговая служба

www.buh.rublog-buh.ru | 1С Бухгалтерия - особенности ведения учета. В примерах!

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по междисциплинарному курсу «Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций» проводятся в лаборатории «Бухгалтерский учет, налоги и аудит», продолжительность занятия 45 минут.

Учебная практика проводится в лаборатории «Бухгалтерский учет, налоги и аудит».

Производственная практика проводится на базовых сельскохозяйственных предприятиях, согласно заключенных договоров. Контроль за прохождением практики ведется мастером

производственного обучения.

Изучению профессионального модуля «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе» предшествовало освоение учебных дисциплин: «Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Экологические основы природопользования».

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление документации по учету готовой продукции, расходов сырья и материалов, топлива, энергии в сельской усадьбе. - Расчет себестоимости продукции животноводства и растениеводства. - Проведение инвентаризации готовой продукции, сырья и материалов 	<p>Защита практических работ;</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе практических занятий</p>
<p>ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление документов по учету приобретенной продукции и отражение их в учете. - Расчет естественной убыли продукции животноводства и растениеводства - Учет транспортировки и хранения приобретенной продукции. 	
<p>ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определить специализацию деятельности сельской усадьбы - Расчет основных показателей экономической эффективности деятельности сельской усадьбы. - Определение путей повышения эффективности хозяйственно-финансовой деятельности. 	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

35.01.23 ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ

р.п. Радищево
2022

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Председатель МК

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

_____ Биккисяева Р.А.

«___» _____ 2022г.

Разработчик:

Биккисяева Рамиля Абдракиповна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	5-6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7-9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии: «Хозяйка (ин) усадьбы».

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

^ ведение оперативного учёта имущества обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

по профессии **35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии **35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов , технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику:

ПМ. 04.- 144 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе		
Тема 04.1 Знакомство с предприятием. Инструктаж по т/б и о/т.	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности и охране труда; правилам противопожарной безопасности, санитарии и гигиены.	6
Тема 04.2 Основы организации производства.	Определение специализации производства. Форма бухгалтерского учета. Рабочий план счетов бухгалтерского учета предприятия.	8
Тема 04.3 Аналитические счета бухгалтерского учета.	Назначение счетов; измерители учета; отражение хозяйственных операций; счета 3 порядка.	8
Тема 04.4 Синтетические счета	Назначение счетов; измерители учета; отражение хозяйственных операций; счета 1 и 2 порядка.	8

бухгалтерского учета.	Взаимосвязь синтетических и аналитических счетов.	
Тема 04.5 Оборотные ведомости.	Форма; измерители учета; порядок составления; оборотные ведомости аналитических и синтетических счетов.	6
Тема 04.6 Баланс бухгалтерского учета.	Структура; измерители учета; порядок составления; статьи и разделы баланса; особенность бухгалтерского баланса. Виды бухгалтерского баланса.	8
Тема 04.7 Учет приобретения МПЗ.	Классификация МПЗ; оценка МПЗ; группы МПЗ; единицы учета МПЗ; учет МПЗ в бухгалтерском учете.	10
Тема 04.8 Исчисление себестоимости продукции растениеводства.	Объекты и статьи учета затрат на производства в растениеводстве. Учет затрат на производство и выхода продукции в производственных подразделениях. Организация синтетического и аналитического учета. Калькуляция себестоимости продукции растениеводства.	6
Тема 04.9 Исчисление себестоимости продукции животноводства.	Объекты и статьи учета затрат на производство и полученной продукции в животноводстве. Организация синтетического и аналитического учета. Калькуляция себестоимости продукции животноводства.	6
Тема 04.10 Учет реализации продукции.	Документация по учету продажи продукции; порядок, последовательность и правильность заполнения.	6
Тема 04.11 Учет финансового результата по реализации продукции.	Учет полученного НДС при продаже продукции. Учет процесса продажи готовой продукции и товаров. Учет недостач и потерь от порчи ценностей.	8
Тема 04.12 Организация складского учета.	Классификация складов; оборудование складов; организация охраны складов; материально-ответственные лица; учет МПЗ в местах хранения, поступления и расходования; отчет о движении МПЗ и порядок его представления в бухгалтерию.	8
Тема 04.13 Инвентаризация МПЗ. Отражение результатов инвентаризации в бухгалтерском учете.	Порядок проведения инвентаризации; документация по проведению инвентаризации; правильность заполнения документов; исправление ошибок; порядок отражения результатов инвентаризации в бухгалтерском учете.	6
Тема 04.14 Учет поступления продукции растениеводства.	Документальное оформление учета зерна при: посеве, уборке, подработки и закладки на хранение. Документальное оформление поступления продукции грубых и сочных кормов. Документальное оформление учета оприходования плодово-ягодной; овощной продукции открытого и защищенного грунта.	10
Тема 04.15 Учет поступления продукции животноводства.	Документальное оформление учета использованных кормов; надоя молока; учет шерсти; учет яиц.	6
Тема 04.16 Учет животных на выращивании и откорме.	Документация по учету животных на выращивании и откорме. Синтетический и аналитический учет животных на выращивании и откорме.	10
Тема 04.17 Учет работы машинно-	Учет затрат и калькуляция себестоимости работ грузового автотранспорта.	10

тракторного парка.	Учет затрат и калькуляция работ машинно-тракторного парка.	
Тема 04.18 Учет финансовых результатов.	Учет прочих доходов и расходов. Учет продажи готовой продукции и товаров. Учет недостач от прочих ценностей. Учет резервов предстоящих расходов. Учет расходов будущих периодов. Учет доходов будущих периодов.	14
	Всего часов:	144

3. Условия реализации производственной практики

3.1 Общие требования к реализации производственной практики по профилю профессии.

Производственная практика обучающихся реализуется: в организациях и предприятиях района.

3.2 Характеристика рабочих мест.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты, приспособления
ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе		
Бухгалтерия сельскохозяйственных предприятий	Столы, стулья. Компьютер. Документация.	Бланки бухгалтерских документов. Учетные регистры бухгалтерского учета. Годовые отчеты сельскохозяйственных предприятий.
Складское хозяйство сельскохозяйственных предприятий	Столы, стулья. Компьютер. Документация. Места хранения товарно-материальных ценностей..	Бланки бухгалтерских документов. ТМЦ в местах хранения.

3.3 Информационное обеспечение обучение

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

Основные источники:

1. Бдайчиева Л.Ж. Бухгалтерский учёт: Учебник.- М.: Издательство Юрайт, 2011.- с.735 .(пр№1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебников»)

Дополнительные источники:

1.Лапуста М.Г., Старостин Ю.Л. Малое предпринимательство: Учебник. – М.: ИНФРА –М, 2011. – 454с.

2. Шейнин Э.Я. Предпринимательство и бизнес. Учебные пособия. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2011. – 352 с.

Интернет- ресурсы

[internet-school.su>dir/sajt_uchitelja...i_ikt...17](http://internet-school.su/dir/sajt_uchitelja...i_ikt...17) Сайт учитель Года

klyaksa.net> [Основное общее образование](#)

raexpert.ru> [Рейтинги](#)>it/2010

[40204s011.edusite.ru>p68aa1.html](http://40204s011.edusite.ru/p68aa1.html) ИКТ компетенция учителя

[melenteva.ucoz.ru>index/0-6](http://melenteva.ucoz.ru/index/0-6) Эффективность использования ИКТ в образовании

[docme.ru>doc/17886/ikt-v-obuchenii](http://docme.ru/doc/17886/ikt-v-obuchenii) ИКТ в обучении

[puloва.ucoz.ru>index/spiski_klassov/0-1](http://puloва.ucoz.ru/index/spiski_klassov/0-1) Сайт учителя информатики

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по профессии. Производственная практика является последним этапом изучения производственного модуля.

Освоение программы производственной практики завершается наличием дневника с ежедневными записями о проделанной работе и характеристикой обучающегося о прохождении производственной практики.

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер

Р.А.Биккиняева

« ___ » _____ 20__ г.

**ПЕРЕЧЕНЬ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ**

ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

Общая характеристика объектов или рабочих мест	Тема программы	Учебные работы	Разряд работы	Рабочая норма времени, ч	Примечание
1	2	3	4	5	6
Бухгалтерия	Тема 04.1 Знакомство с предприятием. Инструктаж по т/, о/т.	<i>Инструктаж по пожарной безопасности, т/б, о/т. Определить размер и специализацию предприятия.</i>		6	
Бухгалтерия	Тема 04. 2 Основы организации производства.	<i>Ведение бухгалтерского учета с применением различных форм бухгалтерского учета: - мемориально-ордерная; - журнала –Главная; - журнально-ордерная; - автоматизированная. Классифицировать хозяйственные средства организации. Оформление документации, составление документооборота.</i>		8	

Бухгалтерия	Тема 04.3 Аналитические счета бухгалтерского учета	<i>Изучение рабочего плана счетов бухгалтерского учета предприятия. Классификация измерителей бухгалтерского учета. Назначение аналитических счетов.</i>		8	
Бухгалтерия	Тема 04.4 Синтетические счета бухгалтерского учета.	<i>Определение взаимосвязи между аналитическими и синтетическими счетами бухгалтерского учета. Назначение синтетических счетов. Отражение хозяйственных операций.</i>		8	
Бухгалтерия	Тема 04.5 Оборотные ведомости	<i>Оформление оборотных ведомостей по синтетическим и аналитическим счетам.</i>		6	
Складское хозяйство	Тема 04.6 Баланс бухгалтерского учета	<i>Классификация бухгалтерских балансов. Составление бухгалтерского баланса предприятия.</i>		8	
Бухгалтерия	Тема 04. 7 Учет приобретения МПЗ.	<i>Классифицировать и проводить оценку материально- производственных запасов.</i>		10	
Бухгалтерия	Тема 04. 8 Исчисление себестоимости продукции растениеводства	<i>Рассчитывать себестоимость продукции. Проводить учет затрат на производство и калькуляцию продукции растениеводства.</i>		6	
Бухгалтерия	Тема 04. 9 Исчисление себестоимости продукции животноводства	<i>Рассчитывать себестоимость продукции. Проводить учет затрат на производство и калькуляцию продукции животноводства.</i>		6	
Бухгалтерия	Тема 04.10 Учет реализации продукции	<i>Оформление документации учету расчетов с покупателями и заказчиками, учету расчетов по налогам и сборам.</i>		6	
Бухгалтерия	Тема 04.11 Учет финансового результата по реализации продукции.	<i>Оформление документации по учету продажи продукции.</i>		8	
Бухгалтерия	Тема 04.12 Организация складского учета	<i>Организация складского учета и учета МПЗ в местах хранения, по учету инвентаря и хозяйственных принадлежностей.</i>		8	
Бухгалтерия	Тема 04.13 Инвентаризация МПЗ. Отражение результатов	<i>Проведение инвентаризации МПЗ, отражение выявленных результатов в учете.</i>		6	

	инвентаризации в бухгалтерском учете				
Бухгалтерия	Тема 04.14 Учет поступления продукции растениеводства	<i>Классификация продукции растениеводства. Оформление документации на поступление продукции растениеводства.</i>		10	
Бухгалтерия	Тема 04.15 Учет поступления продукции животноводства	<i>Классификация продукции животноводства. Оформление документации на поступление продукции животноводства</i>		6	
Бухгалтерия	Тема 04.16 Учет животных на выращивании и откорме	<i>Оформление документации по учету животных на выращивании и откорме.</i>		10	
Бухгалтерия	Тема 04.17 Учет работы машинно-тракторного парка	<i>Классификация затрат и калькуляция себестоимости работ машинно-тракторного парка.</i>		10	
Бухгалтерия	Тема 04.18 Учет финансовых результатов.	<i>Оформление документации по учету продажи продукции, выполненных работ, оказанных услуг, учету финансовых результатов.</i>		14	
		<i>ВСЕГО:</i>		144	

Приложение

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

УЧЁТЧИК

Должен знать:

1. Формы учёта в сельском хозяйстве.
2. План счетов в сельскохозяйственном производстве.
3. Назначение счетов.
4. Приход, расход, остаток на счетах.
5. Корреспонденцию счетов, первичный учёт по счетам.
6. Синтетический учёт, аналитический учёт.
7. Свод счёта и запись в главную книгу.
8. Правильность хранения материальных и денежных средств.
9. Правильность заполнения документов и счётных ресурсов.
10. Формы бухгалтерских документов.
11. Статьи затрат в сельскохозяйственном производстве.

12. Специфику и направление хозяйства.
13. Учёт продукции, производимой в сельскохозяйственном производстве, её реализация.
14. Анализ хозяйственной деятельности и подготовка для принятия решения на улучшение работы данного хозяйства.
15. Отчётность: месячную, квартальную, годовую.
16. Правовые вопросы в арбитрах.
17. Методику калькуляции сельскохозяйственной продукции.
18. Особенности и специфику учёта по отраслям сельскохозяйственного производства.

Должен уметь:

- Проводить корреспонденцию счетов.
- Оформлять первичную документацию.
- Составить отчётность: декадную, месячную, квартальную, полугодовую, годовую.
- Скалькулировать себестоимость сельскохозяйственной продукции.
- Исправить ошибочные данные в документах, учётных регистрах.
- Корректировать плановую себестоимость до фактической себестоимости в конце года.
- Определять прибыль и рентабельность производства сельскохозяйственной продукции.
- Проводить ревизию денежных и материальных средств.
- Производить учёт сельскохозяйственной продукции, материальных, денежных средств, реализованной продукции.
- Анализировать работу хозяйственной деятельности.
- Планировать работу хозяйственной деятельности.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и
хозяйственных операций в сельской усадьбе**

35.01.23 ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ

Р.п.Радищево
2022

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

РЕКОМЕНДОВАНА
методической комиссией (МК)

Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК
№ _____ от « ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер

_____ Р.А.Биккиняева
« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик:

Биккиняева Рамиля Абдюкиповна, мастер производственного обучения

Содержание

стр.

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики 4

2. Тематический план и содержание учебной практики	5-10
3. Условия реализации учебной практики	11-14
4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 35.01.23Хозяйка (ин) усадьбы

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии **Учетчик**, обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

оперативного учёта в сельской усадьбе

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии **учётчик** и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по данной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся по профессии **учётчик**

1.3. Рекомендуемое количество часов на учебную практику:

ПМ 04 — 340 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе		
1. Ведение оперативного и хозяйственного учета.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт в классификации хозяйственных средств, классификации документов и их оформлении.	22
1.1 Организация ведения оперативного и хозяйственного учета	Содержание учебного материала: -составление схемы организационно- правовых форм организации; -расчет средней численности работников коммерческих организаций; -разработка плана бухгалтерского учета организации; -составление схемы организации работы бухгалтерии.	10
1.2 Организация работы с бухгалтерскими документами	Содержание учебного материала: -составление схемы «Состав бухгалтерских документов»; -работа по схеме «Требования предъявляемые к оформлению документов»; -оформление первичных бухгалтерских документов; -оформление учётных регистров; -оформление инструкций по технике безопасной работы при ведении оперативного и хозяйственного учёта.	6
1.3 Организация работы с бухгалтерскими документами	Содержание учебного материала: -составление схемы «Состав бухгалтерских документов»; -работа по схеме «Требования предъявляемые к оформлению документов»; -оформление первичных бухгалтерских документов; -оформление учётных регистров; -оформление инструкций по технике безопасной работы при ведении оперативного и хозяйственного учёта.	6
2. Документальное оформление бухгалтерского учета.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт ведения бухгалтерского учёта с применением различных форм бухгалтерского учёта.	50
2.1 Работа с планом счетов	Содержание учебного материала: -отражение хозяйственных операций на счетах.	10

2.2 Работа с планом счетов	Содержание учебного материала: -составление оборотных ведомостей и бухгалтерского баланса.	10
2.3 Работа с учетными регистрами	Содержание учебного материала: -мемориально- ордерная форм.	10
2.4 Работа с учетными регистрами	Содержание учебного материала: -журнально- ордерная форм.	10
2.5 Работа с учетными регистрами	Содержание учебного материала: -порядок заполнения карточек складского учета, книги складского учёта.	10
3. Ведение бухгалтерского учета с применением различных форм.	Обучающийся должен: -иметь практический опыт ведения бухгалтерского учёта с применением различных форм бухгалтерского учёта. -иметь практический опыт вести бухгалтерский учёт в программе 1С: Бухгалтерия	30
3.1 Мемориально- ордерная форма бухгалтерского учета	Содержание учебного материала: -Работа с автоматизированной мемориально- ордерной формой бухгалтерского учёта; -Работа с синтетическим учетом.	10
3.2 Журнально- ордерная форма бухгалтерского учета	Содержание учебного материала: -Работа с автоматизированной журнально- ордерной формой бухгалтерского учёта. -Работа с синтетическим учетом.	10
3.3 Автоматизированная форма бухгалтерского учета	Содержание учебного материала: -установка и запуск 1С: Бухгалтерия; -настройка ведения бухгалтерского учёта; -автоматизированное ведение бухгалтерского учёта.	10
4. Учет денежных, заемных средств и финансовых вложений.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт учета денежных и заемных средств, финансовых вложений. - навыки автоматизированного ввода данных в журнал учёта хозяйственных операций;	30
4.1 Формы безналичных расчетов	Содержание учебного материала: -составление схемы безналичных расчетов; -оформление безналичных расчетов автоматизированным способом.	10

4.2 Учет кассовых операций	Содержание учебного материала: -автоматизированное документальное оформление кассовых операций; -проведение инвентаризации кассы.	10
4.3 Учет операций по расчетным, валютным и другим счетам.	Содержание учебного материала: -автоматизированное оформление операций по валютному счёту; -автоматизированное оформление операций по расчетному счёту.	10
5. Учет расчетов с организациями, учредителями и лицами.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт учёта расчетов с организациями, учредителями и лицами.	56
5.1 Учёт расчетов с поставщиками и подрядчиками.	Содержание учебного материала: -автоматизированный бухгалтерский учет расчетов с поставщиками и подрядчиками; - автоматизированный бухгалтерский учет расчетов по социальному страхованию.	10
5.2 Учёт расчётов с покупателями и заказчиками	Содержание учебного материала: - - автоматизированный бухгалтерский учет расчетов с покупателями и заказчиками; - автоматизированный бухгалтерский учет расчетов по социальному страхованию.	10
5.3 Учет расчётов с подотчётными лицами.	Содержание учебного материала: -автоматизированное документальное оформление служебной командировки; -автоматизированное оформление авансовых отчетов; -составление проводок счета 71 «Расчеты с подотчетными лицами»	12
5.4 Учет расчётов по налогам и сборам.	Содержание учебного материала: -составление основных бухгалтерских записей, отражающих расчеты по налогам и сборам; -составление схемы отражения операций по учету НДС; -автоматизированный учет расчетов по налогам и сборам.	12

5.5 Учет расчетов с дебиторами и кредиторами	Содержание учебного материала: - автоматизированный бухгалтерский учет расчетов с дебиторами и кредиторами; - составление проводок по счету 76 «Расчеты с разными дебиторами и кредиторами»; - составление проводок по дебету счета 76 «Расчеты с дебиторами и кредиторами».	12
6. Учёт расчётов по оплате труда.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт учета расчетов по оплате труда.	32
6.1 Документация по учёту оплаты труда	Содержание учебного материала: - составление схемы «Формы и система оплаты труда» - оформление первичных документов по учету оплаты труда.	12
6.2 Синтетический и аналитический учёт расчётов по оплате труда.	Содержание учебного материала: - автоматизированный синтетический учёт расчетов с персоналом; - автоматизированный аналитический учёт расчетов с персоналом; - автоматизированный расчет заработной платы; - автоматизированное начисление отпускных; - автоматизированный учет выплаты заработной платы; - автоматизированный учёт депонированной платы.	10
6.3 Учёт расчётов по социальному страхованию и обеспечению.	Содержание учебного материала: - автоматизированное начисление пособий за счет средств Фонда социального страхования; - автоматизированное удержание из сумм начисления оплаты труда.	10
7. Учёт материально-производственных запасов, готовой продукции и товаров.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт учета материально-производственных запасов, готовой продукции, товаров.	40
7. 1 Учёт процесса снабжения МПЗ.	Содержание учебного материала: - автоматизированное оформление документации на поступление МПЗ; - автоматизированное оформление документации на перемещение МПЗ.	10
7. 2 Организация складского учёта и учёта МПЗ в местах хранения	Содержание учебного материала: - автоматизированная оценка материально- производственных запасов.	10

7.3 Учёт инвентаря и хозяйственных принадлежностей	Содержание учебного материала: - автоматизированный синтетический учет поступления материалов; - составление бухгалтерских записей по счету 10 «Материалы».	10
7.4 Инвентаризация МПЗ	Содержание учебного материала: - организация проведения инвентаризации; - автоматизированное документальное оформление результатов инвентаризации.	10
8. Учёт животных на выращивании и откорме.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт автоматизированного учета животных на выращивании и откорме.	20
8.1 Документация по учёту животных на выращивании и откорме	Содержание учебного материала: - автоматизированный учет молочной продукции; - автоматизированный учет приплода животных - автоматизированный учет перевода животных; - автоматизированный учет взвешивания животных.	10
8.2 Синтетический и аналитический учёт животных на выращивании и откорме.	Содержание учебного материала: - синтетический учет животных; - аналитический учет животных.	10
9. Учёт затрат на производство и калькуляцию себестоимости продукции (работ, услуг).	Обучающийся должен: - иметь практический опыт автоматизированного учета затрат на производство и калькуляцию себестоимости продукции (работ, услуг).	30
9.1 Методы расчёта себестоимости продукции.	Содержание учебного материала: - расчёт себестоимости продукции растениеводства; - автоматизированный расчёт себестоимости продукции растениеводства.	10
9.2 Методы расчёта себестоимости продукции.	Содержание учебного материала: - расчёт себестоимости продукции животноводства; - автоматизированный расчёт себестоимости продукции животноводства.	10

9.3 Методы расчёта себестоимости продукции.	Содержание учебного материала: -расчет себестоимости продукции овощеводства; -автоматизированный расчет себестоимости продукции овощеводства; -расчет себестоимости продукции плодководства; -автоматизированный расчет себестоимости продукции плодководства.	10
10. Учёт продажи (реализации) и финансовых результатов.	Обучающийся должен: - иметь практический опыт автоматизированного учёта продажи (реализации) и финансовых результатов деятельности фермерской усадьбы.	30
10. 1 Документация по учёту продажи продукции, выполненных работ, оказанных услуг.	Содержание учебного материала: -автоматизированное оформление документации по учёту продажи продукции, выполненных работ, оказанных услуг; -автоматизированный учет полученного НДС при продаже продукции (работ, услуг).	10
10. 2 Учёт прибылей и убытков	Содержание учебного материала: -автоматизированный учёт прибылей . -автоматизированный учёт убытков	10
	Зачёт	10
	Всего часов:	340
	ИТОГО:	340

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в кабинете №11 социально-экономических дисциплин, «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование кабинета и рабочих мест:

Рабочие места по количеству обучающихся: учебные столы и стулья, учебная доска.

Технические средства:

персональные компьютеры и ноутбуки по количеству обучающихся, локальная сеть, глобальная сеть, мультимедийный проектор, гибкие диски, флеш- карты.

3.2 Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы).

Основные источники:

1. Бдайдиева Л.Ж. Бухгалтерский учёт: Учебник.- М.: Издательство Юрайт, 2011.- с.735 .(пр№1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебников»)
2. Иванова Н.В. Бухгалтерский учёт: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. - 6-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательский центр « Академия», 2011. – с.304.(пр№1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебников»)
- 3.Пансков В.Г. Налоги и налогообложение: Теория и практика: Учебник. – 2-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательство Юрайт, 2011. – с.680.(пр№1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебников»)
- 4 .Брыкова Н.В. Налоги: Учебное пособие. – 2-е издание, переработанное.- М.: Издательский центр « Академия», 2011.- с.64 .(пр№1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебников»)
5. Брыкова Н.В. Автоматизация бухгалтерского учета в программе 1 С Бухгалтерия: Учеб. Пособие.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.-с.63. (пр№1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебников»)
6. Макарова Н.В Информатика и ИКТ: Учебник.- ООО издательство «Питер», 2012.-с. 224.

Дополнительные источники:

- 1.Лапуста М.Г., Старостин Ю.Л. Малое предпринимательство: Учебник. – М.: ИНФРА – М, 2011. – 454с.
2. Шейнин Э.Я. Предпринимательство и бизнес. Учебные пособия. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2011. – 352 с.

Интернет- ресурсы

[internet-school.su>dir/sajt_uchitelja...i_ikt...17](http://internet-school.su/dir/sajt_uchitelja...i_ikt...17) Сайт учитель Года

klyaksa.net> [Основное общее образование](#)

raexpert.ru> [Рейтинги](#)>it/2010

[40204s011.edusite.ru>p68aa1.html](http://40204s011.edusite.ru/p68aa1.html) ИКТ компетенция учителя

[melenteva.ucoz.ru>index/0-6](http://melenteva.ucoz.ru/index/0-6) Эффективность использования ИКТ в образовании

[docme.ru>doc/17886/ikt-v-obuchenii](http://docme.ru/doc/17886/ikt-v-obuchenii) ИКТ в обучении

[pulova.ucoz.ru>index/spiski_klassov/0-1](http://pulova.ucoz.ru/index/spiski_klassov/0-1) Сайт учителя информатики

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки
ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	
Классификация хозяйственных средств, классификация документов и их оформление.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Ведение бухгалтерского учета с применением различных форм бухгалтерского учета.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Учет денежных и заемных средств, финансовых вложений.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Учет расчетов с организациями, учредителями и лицами.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Учет расчетов по оплате труда	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Учет материально-производственных запасов, готовой продукции, товаров.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Учет животных на выращивании и откорме.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Учет затрат на производство и калькуляцию себестоимости продукции (работ, услуг).	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.
Учет продажи (реализации) и финансовых результатов деятельности фермерской усадьбы.	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер

_____ Л.С.Ляшенко
« _____ » _____ 20 ____ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

Номер и наименование темы программы	Наименование учебно–производственных работ	Время на изучение темы
1. Ведение оперативного и хозяйственного учёта.	<i>Классифицировать хозяйственные средства:</i> - по видам; - по составу и размещению; - по источникам их образования. Оформление документации, составление документооборота	24
2. Документальное оформление бухгалтерского учёта.	<i>Классифицировать учетные регистры.</i>	60
3. Ведение бухгалтерского учёта с применением различных форм.	<i>Ведение бухгалтерского учета с применением различных форм бухгалтерского учета:</i> - Мемориально-ордерная; - Журнала –Главная - Журнально-ордерная; - Автоматизированная.	36
4. Учёт денежных, заемных средств и финансовых вложений.	<i>Классифицировать формы безналичных расчетов. Оформление документации по учету кассовых операций, учету операций по расчетным, валютным и другим счетам, учету расчетов по краткосрочным и долгосрочным кредитам и займам, учету финансовых вложений.</i>	36
5. Учет расчетов с организациями, учредителями и подотчетными лицами.	<i>Оформление документации по учету расчетов с поставщиками и подрядчиками, учету расчетов с покупателями и заказчиками, учету расчетов с подотчетными лицами, учету расчетов по налогам и сборам, учету расчетов с персоналом по прочим операциям, учету расчетов с разными дебиторами и кредиторами.</i>	60
6. Учет расчетов по оплате труда.	<i>Классифицировать формы оплаты труда. Оформление по учету труда и его оплаты, учету расчетов по социальному страхованию и обеспечению.</i>	36
7. Учет материально-производственных запасов, готовой продукции и товаров.	<i>Классифицировать и проводить оценку материально-производственных запасов. Оформление документации на поступление, перемещение и расход ТМЦ. Организация складского учета и учета МПЗ в местах хранения, по учету инвентаря и хозяйственных принадлежностей. Проводить инвентаризацию МПЗ, отражение выявленных</i>	48

	<i>результатов в учете.</i>	
8. Учет животных на выращивании и откорме.	<i>Оформление документации по учету животных на выращивании и откорме.</i>	24
9. Учет затрат на производство и калькуляцию себестоимости продукции (работ, услуг).	<i>Классифицировать производственные запасы. Рассчитывать себестоимость продукции. Проводить учет затрат на производство и калькуляцию продукции: растениеводства, животноводства, овощеводства, садоводства.</i>	36
10 Учет продажи (реализации) и финансовых результатов.	<i>Оформление документации по учету продажи продукции, выполненных работ, оказанных услуг, учету финансовых результатов.</i>	36
	<i>ИТОГО:</i>	396