

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Радищевский технологический техникум

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 01 Экономические и организационно-правовые основы усадьбного хозяйства**

**35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

р.п.Радищево

2024г.

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

Разработчик:

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

---

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ Муратова О.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Биккиняева Рамиля**  
**преподаватель учебных**  
**общепрофессионального**

**Абдюкиповна,**  
**дисциплин**  
**цикла**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.01. Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

Учебная дисциплина **ОП.01 Экономические и организационно-правовые основы усадебного участка** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального

и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять организационно-правовую форму производственной деятельности сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;
- ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные принципы рыночной экономики;
- понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;
- основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования;
- структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции;
- механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию;
- организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру;
- правовые основы деятельности малых предприятий;
- нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы оплаты труда.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
в том числе:	
практические занятия	26
контрольные работы	2
дифференцированный зачет	1
<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>25</b>
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	





**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экономические основы ведения производственной деятельности приусадебного хозяйства</b>	<b>Знать:</b> - особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства; -структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции; <b>Уметь:</b> - ориентироваться в общих вопросах экономики производства сельскохозяйственной продукции; <b>Содержание:</b>	<b>5</b>	2
		<b>2+3</b>	
		<b>4</b>	2
Тема 1.1. Особенности сельского хозяйства и экономики отрасли.	Место сельского хозяйства в экономике страны; Социально-экономическое значение сельского хозяйства; Особенности отрасли; Основные производственно-экономические показатели сельскохозяйственного предприятия.	1	
Тема 1.2. Производственный потенциал сельскохозяйственного предприятия.	Земля как основной элемент производственного потенциала; Материально-технические ресурсы и их использование; Ресурсосбережение и его экономическое значение; Инновации, способствующие развитию производственного потенциала.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	<b>ПЗ №1:</b> «Расчет эффективного использования материально-технических ресурсов приусадебного хозяйства»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (во взаимодействии с преподавателем):</b> «Особенности сельского хозяйства региона» - сообщение; «Производственный потенциал сельскохозяйственного предприятия» - решение задач;	<b>4</b>	
<b>Раздел 2. Основные и оборотные средства предприятия.</b>	<b>Знать:</b> -структуру основных и оборотных средств сельскохозяйственного предприятия; <b>Уметь:</b> - ориентироваться в общих вопросах экономики производства сельскохозяйственной продукции; <b>Содержание:</b>	<b>6</b>	2
		<b>2+4</b>	
		<b>6</b>	2

Тема 2.1. Основные производственные фонды предприятия Амортизация основных производственных фондов.	Основные фонды предприятия: понятия, состав, структура, показатели использования основных фондов; Экономическая эффективность использования основных средств сельскохозяйственного предприятия. Понятие амортизации; Оценка и амортизация основных средств;	2	
Тема 2.2. Оборотные средства предприятия	Экономическая роль, состав и источники формирования оборотных средств; Экономическая эффективность использования оборотных средств сельскохозяйственного предприятия, показатели использования.	1	
<b>Раздел 3. Организация, нормирование и оплата труда на сельскохозяйственном предприятии.</b>	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	<b>ПЗ №2:</b> «Определение амортизации основных производственных фондов».	2	
	<b>ПЗ №3:</b> «Расчет экономических показателей: фондоемкость, фондовооруженность, фондообеспеченность, фондоотдача, фондорентабельность».	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> «Основные и оборотные средства предприятия» - решение задач	<b>4</b>	
	<b>Знать:</b> - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - формы оплаты труда. <b>Уметь:</b> - ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве.	<b>8</b>	2
Тема 3.1. Трудоресурсы в сельском хозяйстве.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	2
	Особенности труда в сельском хозяйстве; Трудоресурсы сельского хозяйства и их использование; Категории трудоресурсов;	1	
Тема 3.2. Организация и нормирование труда на сельскохозяйственном предприятии.	Сущность организации труда и ее формы; Нормирование труда и тарификация работ; Основы современных методов нормирования труда;	1	
Тема 3.3. Производительность труда в сельском хозяйстве.	Производительность труда, показатели и методика их определения; Факторы и пути повышения производительности труда.	1	

Тема 3.4. Оплата труда на сельскохозяйственном предприятии.	Организация заработной платы на сельскохозяйственном предприятии; Виды заработной платы; Формы и системы оплаты труда; Организация труда в отрасли растениеводства; Организация труда в отрасли животноводства;	1	
<b>Раздел 4. Издержки производства и себестоимость продукции.</b>	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	<b>ПЗ №4:</b> «Определение стоимостных показателей производительности труда в целом по хозяйству и отраслям».	2	
	<b>ПЗ №5:</b> Решение задач по расчету заработной платы	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> «Производительность труда в сельском хозяйстве» - решение задач; «Оплата труда на сельскохозяйственном предприятии» – решение задач; «Трудовые ресурсы и производительность труда в сельском хозяйстве» - составление кроссворда.	<b>12</b>	
	<b>Знать:</b> - особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития приусадебного хозяйства; - основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования; - механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию; <b>Уметь:</b> - рассчитывать себестоимость продукции приусадебного участка; <b>Содержание:</b>	<b>6</b>	2
		<b>2+4</b>	
<b>6</b>		2	
Тема 4.1. Ценообразование и цены на продукцию приусадебного хозяйства.	Экономическая сущность и функции цен; Система цен на продукцию сельского хозяйства; Совершенствование ценообразования в рыночных условиях.	1	
Тема 4.2. Издержки производства приусадебного хозяйства и себестоимость сельскохозяйственной продукции.	Понятие издержек производства; Виды издержек производства; Виды себестоимости, ее состав, структура и классификация; Факторы и пути снижения себестоимости сельскохозяйственной продукции	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	

Раздел 5. Экономическая эффективность производства.	ПЗ № 6: «Определение себестоимости производства продукции приусадебного хозяйства».	2	2	
	ПЗ № 7: «Определение прибыли и уровня рентабельности продукции растениеводства по материалам конкретного хозяйства»	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> «Определение себестоимости производства продукции приусадебного хозяйства» - решение задач; «Цена и ценообразование» - решение задач;	6		
	<b>Знать:</b> - особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства; - основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования; <b>Уметь:</b> - определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности; - ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве.	3		
		1+2		
	<b>Содержание:</b>	3		
	Сущность экономической эффективности и значение ее повышения; Основные показатели экономической эффективности и методика их определения; Конкуренция и эффективность; Факторы и пути повышения эффективности.	1		2
	<b>Практические занятия:</b>	4		
	ПЗ№8: «Выполнение расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности предприятия»	4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> «Экономическая эффективность работы приусадебного хозяйства» - решение задач.	3		
<b>Раздел 6. Рынок сельскохозяйственной продукции.</b>	<b>Знать:</b> - основные принципы рыночной экономики; - понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;	1	2	
Тема 5.1. Экономическая эффективность производства				

	- основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования; <b>Уметь:</b> - разрабатывать рекламную кампанию по продвижению товара на рынок. <b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
		<b>1</b>	2
Тема 6.1. Рынок сельскохозяйственной продукции.	Понятие рынка и его основные категории (спрос, предложение); Валовая и товарная продукция сельского хозяйства. Классификация и виды рынков; Уровень товарности и каналы реализации сельхозпродукции; Условия реализации продукции в рыночных условиях; Структура регионального производства сельскохозяйственной продукции.	1	2
<b>Раздел 7. Организационно-правовые формы сельскохозяйственных предприятий</b>	<b>Знать:</b> -организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру; - правовые основы деятельности малых предприятий; - нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе; <b>Уметь:</b> - определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности; <b>Содержание:</b>	<b>4</b>	2
		<b>1+3</b>	
		<b>4</b>	2
Тема 7.1. Субъекты малого предпринимательства. Организационно- правовые формы организаций	Понятие и сущность предпринимательской деятельности; Преимущества малого предпринимательства; Организационно-экономические особенности малого предприятия; Система поддержки малого предпринимательства; Общие предпосылки создания малых предприятий; Основные экономические показатели деятельности предприятия. Понятие юридического лица. Учредительный договор. Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности; Коммерческие и некоммерческие организации, их отличительные признаки, формы. Виды юридических лиц. Товарищества. Общества. Производственные кооперативы. Государственные и муниципальные унитарные предприятия.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	

<p>Тема 7.2 .Индивидуальные предприниматели и крестьянское (фермерское) хозяйство</p>	<p><b>ПЗ № 9:</b> «Регистрация и ликвидация предпринимательской деятельности» (подготовка пакета документов)  Крестьянское (фермерское) хозяйство;  Понятие индивидуального предпринимателя;  Порядок регистрации субъектов малого предпринимательства  <b>Контрольная работа № 1</b> по теме: «Организационно-правовые основы приусадебного хозяйства»</p>	1	
<p><b>Раздел 8.  Правовые основы  производственной  деятельности</b></p>	<p><b>Знать:</b>  - правовые основы деятельности малых предприятий;  - нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе;  <b>Уметь:</b>  - определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;</p>	8	2
		4+4	
	<p><b>Содержание:</b></p>	8	
<p>Тема 8.1. Правовое регулирование трудовых отношений</p>	<p>Понятие и субъекты трудовых правоотношений;  Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде;</p>	1	
<p>Тема 8.2. Правовые вопросы оплаты труда</p>	<p>Основные государственные гарантии по оплате труда.  Порядок и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты.  Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы.  Оплата труда при отклонениях от нормальных условий труда: за работу в ночное время, в дни отдыха, в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу и т.п.  администрации.</p>	1	
<p>Тема 8.3.  Договорные отношения субъектов малого предпринимательства</p>	<p>Сущность и виды сделок;  Предпринимательский договор и его виды;  Порядок заключения, изменения и расторжения договоров</p>	1	

<p>Тема 8.4. Налоги субъектов малого предпринимательства</p>	<p>Виды налогов и сборов, уплачиваемых налогоплательщиками; Условия установления налогов и сборов; Права и обязанности налогоплательщиков. Сущность и виды ответственности субъектов малого предпринимательства</p>	<p>1</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>4</b></p>	
	<p><b>ПЗ № 10:</b> «Оформление договоров субъектов малого предпринимательства».</p>	<p>4</p>	
	<p><b>Контрольная работа № 2</b> по теме: «Документооборот субъектов малого предпринимательства».</p>	<p><b>1</b></p>	
	<p><b>Дифференцированный зачёт</b></p>	<p><b>1</b></p>	
	<p><b>Всего:</b></p>	<p><b>51</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** 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).

**Оборудование учебного кабинета:** демонстрационная доска, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

**Технические средства обучения:** персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### **Основные источники:**

1. Самарина В.П. Основы предпринимательства: учебное пособие/ В.П. Самарина.- 4-е изд., перераб. И доп.- Старый оскол: ТНТ,2011.-292 с. (Протокол.№1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебника»)

##### **Дополнительные источники:**

Попов Н.А. Экономика сельского хозяйства. С основами сельского предпринимательства. Учебник. – М., Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЕМ». Издательство «ЭКМОС», 1999. – 352 с.

##### **3.2.2. Электронные источники:**

[woodfood.ru/](http://woodfood.ru/)

[www.academia-moscow.ru/off-line/](http://www.academia-moscow.ru/off-line/)

[www.kgau.ru/distance/ec](http://www.kgau.ru/distance/ec)

[ekonomy.info](http://ekonomy.info)

[sskorshunova.ucoz.ru](http://sskorshunova.ucoz.ru)

[profobrazovanie.org](http://profobrazovanie.org)

[otherreferats.allbest.ru](http://otherreferats.allbest.ru)

[sbiblio.com](http://sbiblio.com)

[hi-edu.ru/e-books/xbook106](http://hi-edu.ru/e-books/xbook106)

[works.tarefer.ru](http://works.tarefer.ru)

[uchebnik-besplatno.com](http://uchebnik-besplatno.com)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных и контрольных работ, тестовых заданий, а также выполнения обучающимися самостоятельных индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1-10
- ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия №1-10
<b>Знания:</b>	
- основные принципы рыночной экономики;	Контрольная работа №1,
- понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;	Контрольная работа №2
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;	Тестирование
- основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования;	Самостоятельная работа
-структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции;	Дифференцированный зачёт
-механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию;	
-организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру;	
- правовые основы деятельности малых предприятий;	

- нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

формы оплаты труда.

Областное государственное бюджетное профессиональное  
учреждение

образовательное

«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02. Основы деловой культуры**

**35.01.23      Хозяйка (ин) усадьбы**

р.п.Радищево

2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 02 «Основы деловой культуры»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы»

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Заместитель по УР

Председатель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Протокол

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик:

**Бодрова Маргарита Вячеславовна – преподаватель учебных дисциплин  
общепрофессионального цикла**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 02 Основы деловой культуры

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Основы деловой культуры» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Основы деловой культуры» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-9

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;

- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами;
- основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, макияж, аксессуары;
- правила организации рабочего

го пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
В том числе:	
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	18
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы деловой культуры

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Тема 1. Этикет делового человека.</b>	<b>Должен уметь:</b> осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; <b>Должен знать:</b> правила делового общения, формы обращения: изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях Содержание учебного материала:		22	
<b>Тема 1.1. Деловой этикет и его принципы</b>	1	Понятие этикета, виды и принципы делового этикета	2	2
<b>Тема 1.2.Словесный этикет</b>	2	Формы обращения к коллегам, подчинённым , руководителю, формы приветствия, показатели культуры речи	2	2
<b>Тема 1.3. Культура телефонного общения</b>	3.	Правила и рекомендации разговора по телефону	2	
<b>Тема 1.4. Деловая беседа.</b>	4.	Этические нормы и правила деловой беседы, этапы деловой беседы, группы аргументов в ходе беседы	2	
<b>Тема 1.5. Деловая переписка.</b>	5.	Требования к составлению делового письма, виды деловых писем.	2	
<b>Тема 1.6. Деловой протокол.</b>	6.	Правила, регламентирующие порядок встреч и проводов, проведение бесед и переговоров, организацию приёмов.	2	
<b>Тема 1.7. Визитные карточки в деловой жизни.</b>	7.	Предназначение и виды визитных карточек.	2	
	<b>Практические занятия.</b>			
		№1: «Составление делового письма»	2	
		№2. «Проведение деловой беседы»	2	
		№3. «Изготовление макетов визитных карточек»	2	
<b>Контрольная работа №1</b>			2	



<b>Самостоятельная работа</b>	Самостоятельная работа: доклад по теме «Этикет делового человека» «Культура телефонного общения»	4	
<b>Тема 2. Психологические аспекты делового общения.</b>	<b>Должен уметь:</b> пользоваться простыми приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; <b>Должен знать :</b> основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования. Содержание учебного материала:	12	2
Тема 2.1. Общение – основа человеческого бытия.	1. Понятие «общение», формы и функции общения, типы собеседников.	2	
Тема 2.2. Роль восприятия в процессе общения.	2. Факторы общения. типичные искажения представлений о другом человеке	2	
Тема 2.3. Понимание в процессе общения	3. Психологические механизмы восприятия	2	
Тема 2.4. Общение как взаимодействие.	4. Восприятие положения партнёров, а также их позиций относительно друг друга.	2	
Тема 2.5. Вербальное и невербальное общение.	5. Невербальные средства общения, коммуникативные барьеры	2	
	<b>Практические занятия.</b>		
	№4: «Отрабатывание навыков восприятия и понимания партнёра по общению»	2	
	Самостоятельная работа: сообщения по темам: «Способы невербального общения»; «Культура делового взаимодействия»	4	
Тема 3. Конфликты в деловом общении.	<b>Должен уметь:</b> принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; <b>Должен знать:</b> этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами;	8	2

	Содержание учебного материала:			
Тема 3.1. Конфликт и его структура.	1.	Понятие «конфликт», «конфликтогены», типы конфликтов	2	
Тема 3.2. Эмоциональное реагирование и саморегуляция в конфликтах.	2.	Кодекс поведения в конфликте	2	
Тема 3.3. Стратегия и правила поведения в конфликтах.	Конструктивные и деструктивные конфликты, стратегии поведения в конфликте.		2	
	Практические занятия.		2	2
	№ 5 « Составление рекомендаций по созданию благоприятного психологического климата в коллективе».		2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> <b>доклады по темам:</b> «Роль и значение конфликта в жизни людей»; Эмоциональное реагирование в конфликтах»; «Правила поведения в конфликтах»		6	
Тема 4. Имидж делового человека»	<b>Должен уметь:</b> создавать и соблюдать имидж делового человека; - организовывать рабочее место. <b>Должен знать:</b> составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, макияж, аксессуары. Содержание учебного материала:		6	
Тема 4.1. Имидж делового человека.	1.	Понятие «имидж», требования к имиджу деловой женщины и делового мужчины.	2	
	Практические занятия		2	
	№6 Составление требований к имиджу делового человека			
	<b>Самостоятельная работа:</b> Сообщение Деловой костюм мужчины и женщины»		4	
	Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем «Интерьер рабочего помещения»		2	

	<b>Дифференцированный зачёт</b>		2	
		<b>Всего:</b>	54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет №3 «История» «Обществознание» «Русский язык и литература»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды с учебной информацией;

Технические средства обучения:

*персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.*

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Шеламова Г.М. «Этикет делового общения» : учебное пособие для начального профессионального образования. – 5 издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 192с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Коломинский Я.Л. Психология. – М.: Академия, 2008 г.
2. Кузин Ф.А. Культура делового общения: практическое пособие. – СПб.:Нева, 2008 г.
3. Немов Р.С. Психология. – М.: Просвещение, 2009 г.
4. Гримак Л. П. Общение с собой. – М.: Просвещение, 2007 г.
5. Практическая психология в тестах, или как научиться понимать себя и других. – М.: Академия, 2008 г.
6. Степанов С. Психологические тесты. – М.: ЭКСМО, 2009 г
7. Ягер Дж. Деловой этикет. Как выжить и преуспеть в мире бизнеса. –Ростов н/Д: Феникс, 2008 г.
2. Кошечкина И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения.-М.:ИД «Форум»:ИНФРА-М,2009. 3
3. 4. Лисенкова О.Ю. Этика и психология деловых отношений. М., Дрофа, 2004 г

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Ведущий портал о кадровом менеджменте» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.hrm.ru>, с регистрацией.
2. Информационно-справочные материалы «Бизнес-Инжиниринг-Групп» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://bigc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Сообщество профессионалов» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.hr-portal.ru>, с регистрацией.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ**

## ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, контрольных работ, ???

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 1-2
пользоваться простыми приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №5
передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №1
принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №5
поддерживать деловую репутацию;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №3
создавать и соблюдать имидж делового человека;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №6
<b>Организовывать рабочее место</b>	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №
<b>Усвоенные знания:</b>	
Правила делового общения	Экспертная оценка выполнения контрольной работы № 1, тестирование
Этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами	Тестирование
Основные приёмы и техники общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования	Устный опрос
Формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях	Тестирование
Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, макияж, аксессуары	Тестирование, защита презентации, защита докладов
Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения	Устный опрос, защита презентации
Итоговые форма контроля-диф. зачет	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания,  
санитарии и гигиены»**

по профессии

**35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Р.п. Радищево  
2024г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Разработчик:

**Сидорина Ирина Вячеславовна – преподаватель учебных дисциплин, общеобразовательного и общепрофессионального циклов**

### *СОДЕРЖАНИЕ*

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

**ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Учебная дисциплина **ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Учебная дисциплина **ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК **1-9**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;



- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01-07</b> <b>ОК 09</b>	<b>5.</b> использовать лабораторное оборудование; <b>6.</b> определять основные группы микроорганизмов; <b>7.</b> проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; <b>8.</b> обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые</li> </ul>

	<p>приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p><b>9.</b> обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p><b>10.</b> производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p><b>11.</b> осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p><b>12.</b> проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p><b>13.</b> рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p><b>14.</b> составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>отравления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	---	--

**Личностные результаты:**

**ЛР10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 14** Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

**ЛР 23.** Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (внеаудиторная)</b>	28
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	56
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	28
контрольная работа	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Морфология и физиология микробов</b>	<b>31</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ЛР 23
<b>Морфология микробов</b>	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	1.Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	2.Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Систематика и номенклатура бактерий» - сообщения «Питание микроорганизмов» - исследовательская работа «Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы» - исследовательская работа «Соединения углерода, азота, серы» - кроссворды, ребусы	3 3 3 3	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ЛР 23
<b>Физиология микробов</b>	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	

	3. Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 23
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	4. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	5. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
	<b>Контрольная работа по разделу 1</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>17</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ЛР 10, 23
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	6. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	<b>Практические занятия:</b>	2	ПК 4.2-4.5
	7.Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ЛР 10, 14, 23
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	<b>Практические занятия:</b>	2	ПК 4.2-4.5
	8.Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека и калорийности блюда.	2	ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ЛР 10, 14, 23
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 ЛР 10, 23
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	9.Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	<b>Контрольная работа по разделу 2</b>	1	
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Личная гигиена работников пищевых производств.</b> <b>Пищевые отравления и их профилактика</b>	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	ПК 3.2-3.6
	10. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве <b>Самостоятельная работа</b> «Пищевые продукты как причина заболеваний» - эссе «Пищевые продукты как причина заболеваний» - презентация	<b>1</b>  <b>2</b> <b>2</b>	ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 10, 23
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Санитарно-гигиенические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	ПК 6.3-6.4
	11. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<b>2</b>	ЛР 10, 23
	12. Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения. <b>Самостоятельная работа:</b> «Классификация моющих и дезинфицирующих средств» - кроссворд «Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинсекции и дератизации помещений» - таблица	<b>3</b> <b>3</b>	
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
<b>Санитарно-гигиенические требования к</b>	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-

<b>кулинарно й обработке пищевых продуктов</b>	риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		2.8 ПК 3.2- 3.6 ПК 4.2- 4.5
	<b>Практические занятия:</b> 13.Проведение гигиенической оценки качества готовой пищи (бракераж).	<b>2</b> <b>2</b>	ПК 5.2- 5.5 ПК 6.3- 6.4 ЛР 10, 23
<b>Тема 3.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Санитарно- гигиеничес кие требования к транспорти рованию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2- 1.5 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2- 3.6
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	ПК 4.2- 4.5
	14.Распознавание бактериальных грибных болезней овощей, плодов, мяса, рыбы при хранении» <b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b> <b>Санитарно- гигиенические требования к хранению пищевых продуктов»</b> <b>Самостоятельная работа:</b> «Переработка плодов, овощей, мяса, рыбы основанная на микробиологическом подавлении жизнедеятельности микроорганизмов» - сообщение «Переработка плодов, овощей, мяса, рыбы основанная на микробиологическом подавлении жизнедеятельности микроорганизмов» - сообщение	<b>2</b> <b>2</b> <b>3</b> <b>3</b>	ПК 5.2- 5.5 ПК 6.3- 6.4 ЛР 10, 23
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>56</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

### ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет №20 «Химия», «Иностранный язык», Лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания<sup>1</sup>

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 2011-256 с. (Пр.№1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника)
2. Рубина Е.А. микробиология, физиология питания, санитария: электронный учебник Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина, 2-е изд., испр. И доп.- ,М.: Форум: ИНФРА-М, 2018.-240 с- (Среднее профессиональное образование)
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного

питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

**13.** ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

**14.** ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

**15.** СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creativechef.ru/)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина. - 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 1999-184 с.
2. Качурин Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф.образования/Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-96 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  схему микробиологического контроля;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p>

<p>веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение,</p> <p>энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий.</p>	<p>-Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - экспертная оценка выполнения практических заданий 1-14</p>

индивидуальных особенностей человека		
Итоговая форма контроля- дифференцированный зачет		

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 04. Экологические основы природопользования**

Профессия **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

Р.п.Радицево  
2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Автор - разработчик:

Муратова Ольга  
преподаватель

РЕКОМЕНДОВАНО:

На заседании МК

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_ О.В. Муратова

Владимировна \_\_\_\_\_

общеобразовательного и общепрофессионального циклов

## СОДЕРЖАНИЕ

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



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Экологические основы природопользования

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Хозяйка (ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7,9

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- объяснять смысл экологических глобальных проблем;
- давать характеристику антропогенного воздействия на оболочки Земли;

- прогнозировать и анализировать отрицательные последствия воздействий человека на окружающую среду;
- давать характеристику классификации природозащитных мероприятий;
- анализировать статьи Закона РФ «Об охране окружающей природной среды»;
- определять задачи государственных органов по охране окружающей среды; - решать ситуационные задачи по видам юридической ответственности;
- давать характеристику принципам экономического механизма управления природопользованием;
- анализировать эколого-географическую обстановку своего региона, края.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- задачи, структуру экологии и природопользования;
- о современном состоянии окружающей среды России и планеты;
- глобальные проблемы экологии;
- о видах антропогенного воздействия на окружающую среду, здоровье человека, источниках, причинах, последствиях, пути решения;
- основные мероприятия по охране окружающей среды;
- виды особо охраняемых территорий;
- правовые основы экологической безопасности;
- задачи природоохранных органов управления и надзора;
- понятия и виды экологического мониторинга;
- виды юридической ответственности за экологические правонарушения;
- принципы экономического механизма в природоохранной деятельности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов,  
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; из них:  
практические занятия – 16 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	1
Самостоятельная (внеаудиторная) работа	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план содержание учебной дисциплины ОП.04 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> <b>Экология и природопользование.</b>		<b>25 + (12)</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Предмет и задачи дисциплины</b>	<b>Знать:</b> принципы рационального природопользования. <b>Уметь:</b> использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ЛР 2,9,10,13 ОК
	- Природопользование как сфера общественно-политической деятельности и дисциплина, её объект, задачи.	1	02,04,06,0 7,09
<b>Тема 1.2.</b> <b>Взаимодействие человека и природы.</b>	<b>Знать:</b> понятие «Биосфера»; современное состояние окружающей среды России и планеты; негативные экологические факторы, их прогнозирование и предотвращение; экологические проблемы, о пути ликвидации экологических катастроф. <b>Уметь:</b> определять последствия человеческой деятельности	<b>7 + (2)</b>	ЛР 2,9,10,13 ОК
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	02,04,06,0 7,09
	- Биосфера как среда жизни и деятельности людей	1	
	- Антропогенные воздействия на природу на разных этапах развития человеческого общества	1	
	- <b>Практическое занятие № 1</b> «Составление таблицы «Последствия человеческой деятельности в природе»»	1	
	- Экологические кризисы и экологические катастрофы	2	
	<b>Практическое занятие № 2</b> «Экологически неблагоприятные регионы России- работа с литературными и картографическими источниками информации»	1	
<b>Практическое занятие № 3</b> «Составление и анализ таблицы «Пути решения экологических проблем»»	1		
<b>Самостоятельная (внеаудиторная) работа</b>	<b>2</b>		
	1. Заполнить схему в тетради «Классификация природных ресурсов»	2	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Природные ресурсы</b>	<b>Знать:</b> виды природных ресурсов, основные аспекты охраны окружающей среды. <b>Уметь:</b> классифицировать природные ресурсы по их использованию, по принадлежности к компонентам природы, по характеру воздействия, выявлять проблемы использования и восстановления природных ресурсов	<b>2 + (6)</b>	ЛР 2,9,10,13 ОК
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	02,04,06,0

	- Природные ресурсы и их классификация. - Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.	1 1	7,09
	<b>Самостоятельная (внеаудиторная) работа</b>	<b>6</b>	
	1. Подготовить презентацию на тему «Растительные ресурсы. Факторы воздействия человека на растительность»	2	
	2. Подготовить сообщение на тему «Ресурсы животного мира Радищевского района и Ульяновской области».	2	
	3. Подготовить презентацию на тему «Альтернативные источники энергии»	2	
<b>Тема 1.4. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах</b>	<b>Знать:</b> основные источники загрязнения окружающей среды; классификацию загрязнителей и пути из воздействия на человека; экологические последствия заражения окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами. <b>Уметь:</b> определять степень загрязнения окружающей среды	<b>4 + (4)</b>	ЛР 2,9,10,16 ОК 02,04,06,0 7,11
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	- Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросферы и литосферы. - Классификация загрязняющих веществ.	1 1	
	- <b>Практическое занятие № 4</b> «Определение классификационной принадлежности загрязнителей в различных регионах: вид и характер загрязнения, возможного источника загрязнения и характер вредного воздействия на здоровье человека».	2	
	<b>Самостоятельная (внеаудиторная) работа</b>	<b>4</b>	
	1. Подготовить доклад на тему «Утилизация бытовых и промышленных отходов»	4	
<b>Тема 1.5. Физическое загрязнение.</b>	<b>Знать:</b> о последствиях шумового, электромагнитного, теплового, светового, радиоактивного загрязнения окружающей среды для здоровья человека, меры борьбы физическими загрязнениями; <b>Уметь:</b> определять источники излучений и их потенциальную опасность, оценивать допустимые, контрольные и смертельные дозы от облучения от радиоактивных веществ; применять средства защиты и лечения при облучении; уметь правильно уничтожать бытовые отходы	<b>2</b>	ЛР 2,9,10,16 ОК 02,04,06,0 7,11
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

	- Шумовое, электромагнитное, тепловое, световое, радиоактивное загрязнение окружающей среды. - <b>Практическое занятие № 5</b> «Определение алгоритма действий по ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды»	1 1	
<b>Тема 1.6. Рациональное и нерациональное природопользование</b>	<b>Знать:</b> о взаимосвязи рационального использования природных ресурсов и экологического равновесия окружающей среды. <b>Уметь:</b> определять антропогенное воздействие на биосферу, последствия воздействия и пути их решения	<b>8</b>	ЛР 4,9,10,16, 17 ОК 02,03,07,0 9,11
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	- Использование и охрана природных ресурсов - Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.	1 1	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Семинар: «Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов»	2	
	<b>Практическое занятие № 7</b> «Изучение правил и порядка переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов»	2	
	<b>Практическое занятие № 8</b> «Определение путей решения проблемы утилизации отходов предприятий общественного питания»	2	
	<b>Контрольная работа по разделу «Экология и природопользование».</b>	1	
<b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>		<b>11 + (6)</b>	
<b>Тема 2.1. Организация рационального природопользования и охраны природы в России</b>	<b>Знать:</b> государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды, экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности. <b>Уметь:</b> классифицировать природные ресурсы, проводить мониторинг состояния природной среды, обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности.	<b>4</b>	ЛР 9,10,14, 15, 18 ОК 02,05,06,0 7,09, 11
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	- Экологическое право. История российского экологического законодательства. - Законодательное и нормативно-правовое регулирование природопользования в России.	1 1	
	<b>Практическое занятие № 9</b> «Изучение Федеральных законов «Об охране окружающей среды», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	1	
	<b>Практическое занятие № 10</b> «Изучение нормативных документов, регламентирующих экологическую безопасность в профессиональной деятельности»	1	

Тема 2.2. Экологический мониторинг	<b>Знать:</b> знать определение экологического мониторинга; разделять виды мониторинга; <b>Уметь:</b> проводить разные виды экологического мониторинга	<b>4 +(6)</b>	ЛР 9,10,14, 15, 18
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	15, 18
	- Определение понятия «Мониторинг окружающей среды». Виды мониторинга. - Основные задачи мониторинга окружающей среды.	1 1	ОК 02,05,06,0
	<b>Практическое занятие № 11</b> «Оценка экологического состояния природы своей местности и прогнозирование возможного его изменения»	2	7,09, 11
Тема 2.3. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды	<b>Самостоятельная (внеаудиторная) работа</b>	<b>6</b>	
	1.Подготовить сообщение: «История Российского природоохранного законодательства».	2	
	2.Подготовить сообщение: «Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности»	4	
Дифференцированный зачет	<b>Знать:</b> об истории становления природоохранного законодательства; о международных связях, взаимоотношениях по вопросам охраны окружающей среды;	<b>2</b>	ЛР 9,10,14, 15, 18
	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02,05,06,0
	- История международного природоохранного движения. - Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы.	1 1	7,09, 11
<b>Всего:</b>		<b>1</b>	
		<b>36 + (18)</b>	



### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет № 8 «Естествознание», «Основы психологии»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

персональный компьютер  
мультимедийный проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

5. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования – учебник для учреждений сред.проф.образования – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «академия», 2013. – 240.с.
6. А.А. Каменский, Е.А. Криксунов, В.В. Пасечник. Биология. Общая биология. Базовый уровень: учебник для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2017 – 370 с.

Дополнительная литература:

2. Сивоглазов В.И. Биология. Общая биология. Базовый уровень: учеб. для 10-11 кл. – 7-е изд., стереотип. – М. Дрофа, 2011. – 381 с. (Протокол № 1 от 31.08.2017 г. «Об актуализации тем учебника»)
3. Экологические основы природопользования - Учебное пособие, под ред. Э.А. Арустамова – М.; «Дашков и К», 2001.
4. Протасов В.Ф. Экологические основы природопользования – Учебное пособие – М.; «Альфа М», 2010, 304.

##### **Современные информационные системы:**

1. [www.ecosystema.ru](http://www.ecosystema.ru) – экологический центр «Экосистема» (метод. материалы по экологическому образованию).
2. <http://www.kti.ru/data/2951/Экологические%20основ.%20природопльзов..pdf> – учебное пособие В. М. Макаров, А. П. Иозус, Е. А. Донская «Экологические основы природопользования».
3. <https://studfiles.net/preview/5562294/page:12/> - архив для студентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- объяснять смысл экологических глобальных проблем;</li><li>- давать характеристику антропогенного воздействия на оболочки Земли;</li><li>- прогнозировать и анализировать отрицательные последствия воздействий человека на окружающую среду;</li><li>- давать характеристику классификации природозащитных мероприятий;</li><li>- анализировать статьи Закона РФ «Об охране окружающей природной среды»;</li><li>- определять задачи государственных органов по охране окружающей среды; - решать ситуационные задачи по видам юридической ответственности;</li><li>- давать характеристику принципам экономического механизма управления природопользованием;</li><li>- анализировать эколого-географическую обстановку своего региона, края.</li></ul>	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 1-11
<b>Усвоенные знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- задачи, структуру экологии и природопользования;</li><li>- о современном состоянии окружающей среды России и планеты;</li></ul>	Тестирование Контрольная работа №1

- глобальные проблемы экологии;
- о видах антропогенного воздействия на окружающую среду, здоровье человека, источниках, причинах, последствиях, пути решения;
- основные мероприятия по охране окружающей среды;
- виды особо охраняемых территорий;
- правовые основы экологической безопасности;
- задачи природоохранных органов управления и надзора;
- понятия и виды экологического мониторинга;
- виды юридической ответственности за экологические правонарушения;
- принципы экономического механизма в природоохранной деятельности.

Дифференцированный зачёт

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 05 Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита**

**профессия 35.01.23      Хозяйка (ин) усадьбы**

2024г.

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  
На заседании МК

Председатель \_\_\_\_\_

Протокол

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель по УР

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик:

**Биккиняева Рамиля Абдрякиповна – преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла**

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## **1. . ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.05. Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,

Учебная дисциплина **ОП. 05 Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита**

обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7,9

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

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.

## **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- вести бухгалтерский учет и отчетность.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- сущность и содержание бухгалтерского дела;

- основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;

- виды бухгалтерских счетов;

- учет движения денежных средств;

- экономическую сущность налогов, их функции;

- принципы и методы налогообложения;

- способы уплаты налогов;

- основы налогового законодательства Российской Федерации;

- аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>183</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>122</b>
в том числе:	
практические занятия	52
контрольные работы	5
<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>61</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Основы бухгалтерского учета</b> <b>Тема 1.1. Основы хозяйственного учета</b>	<b>Знать:</b> основные правила и методы ведения бухгалтерского учета, виды бухгалтерских счетов. <b>Уметь:</b> составлять бухгалтерский баланс, классифицировать счета бухгалтерского учета, вести бухгалтерский учет.	<b>40</b>		
		<b>22+18</b>		
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>			2
	1	Понятие о хозяйственном учете. Виды бухгалтерского учета. Правовое регулирование бухгалтерского учета	2	
	2	Измерители, применяемые в учете и их значение	1	
	3	Хозяйственные средства, их значение и состав Группировка средств предприятия по видам и размещению	1	
	4	Группировка средств предприятия по источникам образования	1	
	5	Методы бухгалтерского учета.	1	
	6	Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Синтетические и аналитические счета	1	
	7	Двойная запись, её сущность и значение. Открытие счетов синтетического и аналитического учета.	1	
	8	Учет процесса снабжения.	2	
	9	Учет процесса производства	2	
	10	Учет процесса реализации.	2	
	11	Общая характеристика бухгалтерского баланса, строение и содержание	1	
	12	Влияние хозяйственных операций на бухгалтерский баланс	1	
	13	Бухгалтерские документы, их значение и классификация	2	
14	Учетные регистры. Документооборот. Хранение документов	1		
15	Сущность и значение инвентаризации. Порядок проведения и отражения результатов инвентаризации в учете.	2		
16	Формы бухгалтерского учета. Способы исправления ошибок в учетных регистрах. Запись	1		

**Тема 1.2.**  
**Учет движения**  
**денежных средств**

	данных журналов в главную книгу. Открытие регистров бухгалтерского учета.		
<b>Практические занятия</b>		<b>16+2</b>	
1	<b>№ 1</b> «Группировка хозяйственных средств по видам и размещению, источникам образования».	4	
2	<b>№ 2</b> «Открытие счетов. Запись операций по счетам. Открытие счетов синтетического и аналитического учета».	4	
3	<b>№3</b> «Составление бухгалтерского баланса».	4	
4	<b>№ 4</b> «Калькуляция затрат на производство продукции растениеводства и животноводства».	4	
	<b>Контрольная работа № 1</b> по теме: «Основы хозяйственного учета».	<b>2</b>	
<b>Внеаудиторная Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>15</b>	
	1. «Классификация счетов бухгалтерского учета»- схема, характеристика	<b>5</b>	
	2 «Классификация первичных документов» - схема.	<b>5</b>	
	3. «Когда применяют ККМ» - письменное сообщение.	<b>5</b>	
<b>Знать:</b> учет движения денежных средств.		<b>28</b>	
<b>Уметь:</b> вести учет кассовых операций, учет операций по расчетам, учет операций по оплате труда.			
<b>Содержание учебной дисциплины</b>		<b>10+18</b>	<b>2</b>
1	Задачи учета движения денежных средств: своевременность, точность, полнота. Формы безналичных расчетов.	1	
2	Контроль за наличием и движением денежных средств; контроль за расчетными операциями и использованием банковских кредитов.	1	
3	Формы безналичных расчетов: расчеты по платежным поручениям, расчеты платежными требованиями-поручениями, расчеты чеками, расчеты аккредитивами, вексель, инкассо.	1	
4	Документация банковских документов. Получение и оформление денежных средств в банке. Требования стандарта заполнения банковских документов. Реквизиты банковских документов.	1	
5	Учет кассовых операций. Лимит кассы. Кассовый отчет и порядок его составления.	1	
6	Учет операций по расчетам. Учет расчетов с подотчетными лицами. Учет расчетов с персоналом по возмещению материального ущерба.	2	
7	Учет расчетов с бюджетом. Учет расчетов по социальному страхованию и обеспечению.	1	
8	Учет операций по оплате труда. Порядок расчета заработной платы. Начисление заработной платы. Удержания и отчисления от заработной платы.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>16+2</b>	
1	<b>№ 5</b> «Оформление кассовых документов».	4	

Раздел 2. Основы аудита	2	№ 6 «Применение форм безналичных расчетов».	4	
	3	№ 7 «Оформление операций по оплате труда».	4	
	4	№8 «Расчёт заработной платы по повременной и сдельной оплате труда»	4	
	<b>Контрольная работа № 2</b>		<b>2</b>	
	<b>Внеаудиторная Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>18</b>	
	1. «Классификация счетов бухгалтерского учета» – характеристика.		<b>6</b>	
	2. «Открытие расчетного счета» - сообщение		<b>6</b>	
	3. «Учет расчётов» - творческий отчёт -схема		<b>6</b>	
			<b>23</b>	
Тема 2.1. Аудит и бухгалтерская отчетность	<b>Знать:</b> показатели бухгалтерской отчетности, аудит активов, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы. <b>Уметь:</b> вести бухгалтерскую отчетность.		<b>21</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		<b>7+14</b>	
	1	Сущность аудита. Цели и задачи аудита. Принципы проведения аудита. Виды аудита. Виды и методы финансового контроля.	1	2
	2	Права и обязанности аудитора, руководства аудируемой компании. Независимость аудиторов.	1	2
	3	Стандарты аудита. Аттестация. Лицензирование. Профессиональные и внутрифирменные стандарты.	1	2
	4	Бухгалтерская отчетность предприятия. Значение, виды отчетности, предъявляемые к ней требования. Показатели внутригодовой отчетности, бухгалтерский баланс, отчет прибылях и убытках	1	
	5	Показатели годовой отчетности: бухгалтерский баланс, Отчет о прибылях и убытках, отчет о движении капитала, отчет о движении денежных средств, приложение к бухгалтерскому балансу, формы специализированной отчетности, аудиторское заключение.	1	2
	6	Объем и содержание текущей и годовой отчетности. Порядок представления текущей и годовой отчетности.	1	2
	7	Пользователи бухгалтерской отчетности: внутренние (менеджеры, бухгалтеры), внешние (банки, налоговые органы, юристы, информационные и консультационные фирмы и др.). Сроки предоставления отчетности.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>12+2</b>	

	1	№ 8 «Составление бухгалтерской отчетности».	4	
	2	№ 9 «Составление отчета о прибылях и убытках».	4	
	3	№10 «Составление приложения к бухгалтерскому балансу»	4	
	<b>Контрольная работа № 3</b>		<b>2</b>	
	<b>Внеаудиторная Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>12</b>	
		1. «Услуги, сопутствующие аудиту» - сообщение	<b>4</b>	
		2. «Искажение бухгалтерской отчетности» - сообщение	<b>4</b>	
		3. «Словарь бухгалтера» - кроссворд.	<b>4</b>	
<b>Раздел 3. Основы налогов и налогообложения</b> <b>Тема 3.1.</b> <b>Экономическая сущность налогов, их функции.</b>			<b>13</b>	
	<b>Знать:</b> экономическую сущность налогов, их функции, особенности налогового контроля. <b>Уметь:</b> классифицировать налоги, определять ответственность за правонарушение в сфере налогообложения.		<b>13</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		<b>9+4</b>	
	1	Экономическая сущность налогов. Понятие налога, сбора. Налоговый кодекс РФ.	2	2
	2	Виды налогов: прямые, косвенные; федеральные, региональные, местные; общие, целевые.	1	2
	3	Функции налогов: фискальная, регулирующая, распределительная, стимулирующая, экономическая, социальная.	1	2
	4	Элементы налогообложения: субъект и объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, ставка налога.	1	2
	5	Налоговый контроль: содержание и формы, налоговые проверки и их виды. Ответственность за правонарушения в сфере налогообложения (административная и уголовная).	1	2
	6	Современная налоговая система в Российской Федерации. Налоговая система: основные понятия и положения.	1	2
	7	Принципы построения налоговой системы. Налоги и сборы, составляющие налоговую систему.	2	2
	<b>Контрольная работа № 4</b>		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
	«Виды налогов» – таблица.		<b>2</b>	
	«Упрощенная система налогообложения» - сообщение		<b>2</b>	

**Тема 3.2.  
Принципы и  
методы  
налогообложения.**

<b>Знать:</b> принципы и методы налогообложения, способы уплаты налогов, основы налогового законодательства Российской Федерации.		<b>20</b>	
<b>Уметь:</b> рассчитывать налоги, применять налоговые вычеты при начислении налогов.			
<b>Содержание учебной дисциплины</b>		<b>8+12</b>	
1	Основные принципы налогообложения. Налоговые льготы. Налоговые вычеты: стандартные, социальные, имущественные, профессиональные.	1	2
2	Федеральные налоги: налог на добавленную стоимость.	1	2
3	Федеральные налоги: налог на доходы физических лиц.	1	2
4	Федеральные налоги: страховые взносы в фонды.	1	2
5	Федеральные налоги: налог на прибыль организаций, налог на добычу полезных ископаемых, таможенная пошлина, водный налог.	1	2
6	Региональные налоги: налог на имущество организаций, транспортный налог, налог на игорный бизнес.	1	2
7	Местные налоги: земельный налог	1	2
8	Система налогового учета в Российской Федерации: единство и самостоятельность налогового учета, пользователи информации, отражаемой в налоговом учете, объекты и субъекты налогового учета, способы ведения налогового учета, универсальная система налогового учета.	1	2
<b>Практические занятия</b>		<b>8+12</b>	
1	<b>№11</b> «Расчёт федеральных налогов»	2	
2	<b>№12</b> «Расчёт региональных налогов»	2	
3	<b>№13</b> «Расчёт местных налогов»	4	
<b>Контрольная работа № 5</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
1. «Сходство систем бухгалтерского, управленческого, статистического и налогового учета» - схема		4	

	<p><b>Внеаудиторная Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете»;</li> <li>2. Изучение и анализ плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций</li> <li>3. Изучение структуры бухгалтерского баланса;</li> <li>4. Решение задачи на составление бухгалтерского баланса;</li> <li>5. Решение задач на классификацию счетов;</li> <li>6. Изучение Положения по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» (ПБУ 5/01);</li> <li>7. Оформление решения задач на учет хозяйственных процессов</li> <li>8. Решение задач на исправление ошибок в учетных записях и оформление бухгалтерских справок на исправление</li> </ol>	<p>16</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<b>Экзамен</b>			
<b>Всего:</b>		<b>122</b>	

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется**

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**

###### **Основной источник:**

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

###### **Дополнительные источники:**

1..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.

###### **3.2.2. Электронные источники:**

[www.businessuchet.ru](http://www.businessuchet.ru)

[www.klerk.ru](http://www.klerk.ru)

[www.buhgalteria.ru](http://www.buhgalteria.ru)

[www.nalog.ru](http://www.nalog.ru)

[www.buh.ru](http://www.buh.ru)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, контрольных работ, экзамен.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
Вести бухгалтерский учет и отчетность.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 1-13
<b>Усвоенные знания:</b>	
Сущность и содержание бухгалтерского дела;	Самостоятельная работа, , контрольная работа № 1, тестирование
Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;	Контрольная работа №2, самостоятельная работа, тестирование
Виды бухгалтерских счетов;	Контрольная работа № 3, тестирование, самостоятельная работа
Учет движения денежных средств;	Самостоятельная работа, тестирование
Экономическую сущность налогов, их функции;	Контрольная работа № 4, самостоятельная работа , тестирование

Принципы и методы налогообложения;	Контрольная работа № 5, самостоятельная работа
Способы уплаты налогов;	Самостоятельная работа, экзамен
Основы налогового законодательства Российской Федерации;	Тестирование, самостоятельная работа
Аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы.	самостоятельная работа, экзамен

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

по профессии

**35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

р.п.Радищево

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

### 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

Протокол заседания МК

№ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель МК

Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УР

\_\_\_\_\_ О.В. Муратова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Разработчики:

Иевлев Игорь Викторович - преподаватель общепрофессионального цикла

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1.** Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....4
- 2.** Структура и содержание учебной дисциплины.....6
- 3.** Условия реализации учебной дисциплины.....12
- 4.** Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 06 **Информационные технологии в профессиональной деятельности** является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии

#### **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

Учебная дисциплина ОП 06 «**Информационные технологии в профессиональной деятельности**» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

ПК:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других

категорий работников кухни на рабочем месте.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>• обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>• обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>• применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>• осуществлять поиск необходимой информации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>• общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>• базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>• основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>

## 1.3. Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий</p>	<p>ЛР 3</p>
--	-------------

социально опасное поведение окружающих.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	ЛР 17
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 23
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 24

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	72
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	32
<b>Самостоятельная работа аудиторная при взаимодействии с преподавателем</b>	2
<b>Самостоятельная работа внеаудиторная</b>	24
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b>	<b>Автоматизированная обработка информации</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 6.1 - ПК 6.4
<b>Введение. Основные понятия автоматизированной обработки информации</b>	-Основные понятия автоматизированной обработки информации. -Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. -АСУ различного назначения, примеры их использования.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 3, 9, 10, 17
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем</b>	<b>18</b>	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9,10
<b>1.2.1</b> Классификация персональных компьютеров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 6.1-ПК 6.4
	Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 10, 17
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	

	1. Определение ключевых параметров аппаратного обеспечения персонального компьютера	2	
	2. Выполнение работ по подбору аппаратной конфигурации ПК по индивидуальному заданию	2	
1.2.2 Технические средства информационных технологий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9, 10 ЛР 10, 17
	Мониторы, Печатающие устройства, Сканеры, Многофункциональные периферийные устройства, Технические средства презентаций.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	3. Определение назначения принтера, типа устройства управления принтером, способы подключения его к общей шине ПК	2	
	4. Подключение многофункциональных периферийных устройств	2	
1.2.3 Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9, 10 ЛР 10, 17
	Базовое программное обеспечение	2	
	Прикладное программное обеспечение		
	Операционные системы семейства Windows		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
5. Определение видов программного обеспечения персонального компьютера	2		

	б. Определение возможности прикладных программ для решения профессиональных задач	2	
<b>Тема 2</b> <b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности</b>		<b>24</b>	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9,10
2.1.1 Технология обработки текстовой информации	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ПК 6.1-ПК 6.4
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ЛР 10, 17, 23, 24

	Издательские возможности редактора.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	7. Создание и форматирование документов с помощью текстового редактора Libre Office.	2	
	8. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы	2	
	9. Оформление буклетов с рецептами любой национальной кухни	2	
	10. Оформление формул в текстовом редакторе по расчету рецептуры приготовления блюд	2	
	11. Оформление меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
Тема 2.1.2	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9,10
Технология обработки графической информации	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <a href="#">Microsoft Paint</a> ; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	2	ПК 6.1-6.3 ЛР 10, 17
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	12. Создание и обработка графических изображений по текущему планированию ПОП	2	
	13. Создание презентации по теме «Современные способы обслуживания в ресторане»	2	

	14. Создание графического изображения плана торгового зала ресторана	2	
	15. Выполнение расчета калькуляционной карты блюдо «Мясо духовое» в программе LibreOffice Calc.	2	
	16. Выполнение расчета количества продуктов питания на блюдо «Брускетта» в программе LibreOffice Calc.	2	
<b>Самостоятельная работа аудиторная при взаимодействии с преподавателем</b>	Содержание учебного материала	2	
	Создание формул для автоматического расчета количества продуктов питания на различные блюда в программе LibreOffice Calc.	2	
<b>Самостоятельная работа внеаудиторная</b>	Содержание учебного материала	24	
	Составить доклад на тему: АСУ для профессии хозяйка (ин) усадьбы.	2	
	Составить доклад на тему: Современные средства хранения и переноса информации.	2	
	Выполнение работ по подбору аппаратной конфигурации ПК для работы специалиста в профессии хозяйка (ин) усадьбы.	2	
	Составить доклад на тему: Использование внешних устройств подключаемых к ПК для работы специалиста в профессии хозяйка (ин) усадьбы.	2	
	Составить доклад на тему: Использование программного обеспечения в работе специалиста в профессии хозяйка (ин) усадьбы.	2	
	Составить доклад на тему: Использование операционной системы семейства Linux	2	
Выполнение работ по созданию формул для автоматического расчета дебита, кредита, учета оборудования, сырья и т.д.	12		

Дифференцированный зачёт	2	
<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующие специальное помещение:

Кабинет № 21 «Информатика» Лаборатория «Информационные технологии в производственной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **3.2.1.1. Основные источники:**

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256

###### **3.2.1.2. Дополнительные источники:**

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

1. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

2. Гаврилов М.В. Информатика и информационные технологии : учебник для СПО / М.В. Гаврилов, В.А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 383 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/1DC33FDD-8C47-439D-98FD-8D445734B9D9#page/1>

3.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. *Открытые системы: издания по информационным технологиям* [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: <ul style="list-style-type: none"><li>• основных понятий автоматизированной обработки информации;</li><li>• общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</li><li>• базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</li><li>• состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li><li>• методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li></ul>	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;



<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>	
пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-3
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16
обеспечивать информационную безопасность;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16
применять антивирусные средства защиты информации;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16
осуществлять поиск необходимой информации	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

р. п. Радищево  
2024 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

**35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. Директора по УР

ОГБПОУ РТТ

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Разработчики:

Потапов Андрей Викторович преподаватель общепрофессионального цикла

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ</b>	<b>4</b>
----------	---	----------

ДИСЦИПЛИНЫ		
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

## ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина « **ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ** » является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

**35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

Учебная дисциплина « **ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ** » обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>2</sup> ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК-1, ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОК-10.</b>	-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия

	<p>в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>-основы военной службы и обороны государства;</p> <p>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>-способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>-область применения получаемых профессиональных знаний при</p>
--	---	---

		исполнении обязанностей военной службы;  -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
--	--	--

### Личностные результаты реализации программы воспитания

**ЛР 1.** - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР 4.** - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

**ЛР 5.** - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

**ЛР 6.** - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

**ЛР 8.** - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

**ЛР 9.** - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

**ЛР 10.** - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

**ЛР 11.** - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

**ЛР 12.** – Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**ЛР 16.** - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

**1.5. Место учебной дисциплины в учебном плане:** Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и является общей дисциплиной общеобразовательного цикла.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретическое обучение	16



практические занятия	48
контрольная работа	2
Самостоятельная работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	2
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Гражданская оборона</b>		16 ( 8+8 )	
<b>Тема 1.1.</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>История создания РСЧС. Законодательство, цели и задачи РСЧС. Структура РСЧС. Состав сил и средств РСЧС. Режимы функционирования РСЧС.</p>	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
<b>Тема 1.2.</b> Организация гражданской обороны.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Отработка нормативов по надеванию противогаза. 2. Отработка нормативов по надеванию ОЗК.</p>	1       <b>4</b> <b>2</b> <b>2</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

	3. Подготовка данных жизнеобеспечения защитных сооружений гражданской обороны.	2	
	4. Отработка навыков использования приборов радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях(катастрофах) на транспорте.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Защита при авариях (катастрофах) на автомобильном, железнодорожном, воздушном и водном транспорте.	1	
<b>Тема 1.4.</b> Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Защита при авариях (катастрофах) на потенциально опасных производственных объектах. Негативные факторы производственной среды. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при эпидемии, при нахождении на территории ведения боевых действий, во время общественных беспорядков и случаях захвата заложником.	1	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	5. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара.	2	
	6. Правила пользования средствами пожаротушения.	2	
	7. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ.	2	
	8. Отработка действий при нахождении на территории ведения боевых действий, во время общественных беспорядков и случаях захвата заложником.	2	
<b>Контрольная работа по разделам 1.</b>		2	

	<p><b>Самостоятельные работы (внеаудиторная)</b>  <b>«Техносфера, как источник негативных факторов» - ДОКЛАД</b></p> <p><b>«Модели поведения в условиях в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера» - реферат.</b></p>	<b>10</b>	
<b>Тема- 2. Основы военной службы.</b>		<b>17 ( 7+10 )</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Вооружённые Силы России на современном этапе.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Состав и организационная структура Вооружённых Сил РФ. Основные виды вооружения, военной техники российской армии. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. Военная и информационная безопасность. Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы.	<b>1</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 2.2.</b> Устав внутренней службы Вооружённых Сил РФ.	Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3.</b> Дисциплинарный устав Вооружённых Сил РФ.	Воинская дисциплина, её сущность и значение	<b>1</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Устав гарнизонной и караульной служб Вооружённых Сил РФ	Караульная служба. Обязанности и действия часового.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.5.</b> Строевой устав Вооружённых Сил РФ	<b>Строй и управление ими.</b>	<b>1</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
		<b>1</b>	

Тема 2.6. Огневая подготовка.	Материальная часть автомата Калашникова. Работа частей и механизмов автомата. Осмотр и подготовка автомата к стрельбе, прицеливание. Основы и правила стрельбы.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>	
	<b>9.</b> Отработка нормативов по неполной разборке автомата Калашникова.	<b>2</b>	
	<b>10.</b> Отработка нормативов по неполной разборке автомата Калашникова.	<b>2</b>	
	<b>11.</b> Отработка нормативов по сборке автомата Калашникова.	<b>2</b>	
	<b>12.</b> Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата Калашникова.	<b>2</b>	
	<b>13.</b> Отработка навыков ведения огня из автомата, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.	<b>2</b>	
	<b>14.</b> Чистка, смазка автомата Калашникова	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №15.</b> Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата Калашникова.	<b>2</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>2</b>	
<b>Осмотр и подготовка автомата к стрельбе</b>		<b>1</b>	
<b>Основы и правила стрельбы.</b>		<b>1</b>	
Тема 2.7. Строевая подготовка.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Строй и управление ими.	<b>1</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

	<b>Практические занятия</b>		
	16. Отработка навыков построения в одношереножный и двухшереножный строй и повороты строя на месте.	2	
	17. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте и поворотов в движении.	2	
	18. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	2	
	<b>Самостоятельная работа: (внеаудиторная)</b>		
	«Дни воинской славы России» - доклад.		
	«Порядок прохождения воинской службы» - доклад.		
		12	
<b>Тема- 3. Основы оказания первой помощи</b>		12 ( 4-8 )	
Тема 3.1. Оказание первой помощи.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Первая помощь при ранениях и кровотечениях. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.		
	Первая помощь при перегревании, переохлаждении, ожогах, обморожении и общем замерзании организма.	2	
	<b>Практические занятия</b>	8	
	<b>Практическое занятие №19.</b> Отработка навыков наложения кровоостанавливающего жгута, пальцевого прижатия артерий.	2	
	<b>Практическое занятие №20.</b> Наложение повязок на голову, туловище.	2	
<b>Практическое занятие №21.</b> Наложение повязок на верхние и нижние конечности.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10	

	<b>Практическое занятие №22.</b> Отработка навыков на тренажёре непрямого массажа сердца.	2	
	<b>Практическое занятие №23.</b> Отработка навыков на тренажёре искусственного дыхания.	2	
	<b>Практическое занятие №24.</b> Наложение шин при переломе верхних и нижних конечностей.	2	
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b> 1. Первая помощь при острой сердечной недостаточности и инфаркте – инструкционная карта. 2. Первая помощь при ожоге - инструкционная карта. 3. Первая помощь при отравлениях - инструкционная карта. 4. «СПИД – чума 21 века» - доклад. 5. «Генетически модифицированные продукты и угрозы, связанные с их употреблением» - реферат	12	
	<b>Всего:</b>	<b>68(102)</b>	





### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Кабинет № 4 «Правила безопасности дорожного движения», «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Электротехника» «Правила безопасности дорожного движения», «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Электротехника»

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Основные источники:

1. 1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва :Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4
2. 2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва :Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3

##### 3.2.2. Электронные издания (ресурсы)

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>
4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

3. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>

##### 3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».

Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09)

«О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

3. Постановление Правительства РФ от 11.11,2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

9. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

10. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

6.Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

7.Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»

8.Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

9.Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;

<p>и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>-основы военной службы и обороны государства;</p> <p>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>-способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>		
<p>Умения</p> <p>-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка практических занятий;</p>

<p>последствий в профессиональной деятельности и быту;</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	
<p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p>		
<p>-применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p>		
<p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p>		
<p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p>		
<p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>		

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Калькуляция и учет**

**35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

р.п. Радицево  
2024

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

РЕКОМЕНДОВАНА  
На заседании МК

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель по УР

Председатель \_\_\_\_\_  
Протокол  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик:

**Биккиняева Рамиля Абдюкиповна – преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

## СОДЕРЖАНИЕ

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



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 Калькуляция и учет

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.08 Калькуляция и учет** является обязательной частью общепрофессионального цикла профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Учебная дисциплина **ОП.08 Калькуляция и учет** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

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.

### 1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;

3. проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
4. производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;
- систему счетов бухгалтерского учёта;
- документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
- порядок проведения инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	4
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 08 Калькуляция и учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения							
1	2	3	4							
		72 (20+24+4+24)								
<b>Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета</b>		13 (7+6)	2							
<b>Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8 (4+4) 4								
	Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики.	1	2							
	Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта.	1	2							
	Микрокалькуляторы.	1	2							
	Документы бухгалтерского учета.	1	2							
	<b>Практические занятия:</b>	4								
	<table border="1" data-bbox="495 777 1789 863"> <tr> <td data-bbox="495 777 546 815">1</td> <td data-bbox="551 777 1789 815">Составление первичных документов.</td> <td data-bbox="1794 777 2009 815">2</td> <td data-bbox="2013 777 2197 815">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="495 817 546 863">2</td> <td data-bbox="551 817 1789 863">Исправление ошибок в документах.</td> <td data-bbox="1794 817 2009 863">2</td> <td data-bbox="2013 817 2197 863">2</td> </tr> </table>	1	Составление первичных документов.	2	2	2	Исправление ошибок в документах.	2	2	
1	Составление первичных документов.	2	2							
2	Исправление ошибок в документах.	2	2							
<b>Тема 1. 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5 (3+2) 3								
	Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.	2	2							
	<b>Практические занятия:</b>	2								
	3. Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов.	1								
	4. Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.	1								

	<b>Контрольная работа по разделу 1 «Основы теории бухгалтерского учета»</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании.</b>		<b>31 (13+18)</b>	
<b>Тема 2.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6(2+4) 2</b>	2
	Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	7. Оформление доверенностей. Составление товарных накладных и счетов-фактур.	2	
	8. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.	2	
<b>Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6(2+4) 4</b>	
	Задачи и принципы бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	9. Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.	2	
	10. Оформление наряда-заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 2.3. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (2+4) 4</b>	
	Учёт денежных средств и расчётных операций: задачи. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Безналичные расчёты в Российской Федерации. Порядок открытия расчётного счёта. Документальное оформление безналичных перечислений. Понятие подотчётного лица. Учёт расчётов с подотчётными лицами, составление авансового отчёта. Организация учёта расчётов с покупателями и заказчиками. Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками. Учёт кредитов и займов. Учёт расчётов с разными дебиторами и кредиторами.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		

	11. Заполнение книги кассира - операциониста, оформление приходных и расходных кассовых ордеров.	4	
<b>Тема 2.4. Учёт расчётов по оплате труда.</b>	Содержание учебного материала Состав фонда оплаты труда. Учёт труда: задачи, расчёты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учёт использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок. Доплат, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчётов по оплате труда. Порядок обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда.	<b>6 (2+4)</b> 2	2
	<b>Практические занятия</b> 12. Оформление табеля учёта использования рабочего времени. 13. Расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат. Надбавок. 14. Расчёт удержаний из заработной платы	2	
<b>Тема 2.5. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.	<b>5 (3+2)</b> 2	2
	<b>Практические занятия</b> 15. Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	2	
	<b>Контрольная работа № 2 по разделу «Бухгалтерский учёт в общественном питании».</b>	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>4</b>	
	1. Решение задач с помощью микрокалькулятора.	2	
	2. Подготовка докладов по теме «Современные средства вычисления»	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>24</b>	
	1. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства – составить краткий отчет	4	
	2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий- подготовить сообщение	4	
	3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий	4	

	общественного питания, их использование- подготовить сообщение		
	4. Безналичные расчёты в Российской Федерации. Порядок открытия расчётного счёта.	4	
	5. Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками. Учёт кредитов и займов. Учёт расчётов с разными дебиторами и кредиторами.- подготовить сообщение	4	
	6. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок.	4	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** 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 реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **3.2.1.1. Основные источники**

1. Бдайчиева Л.Ж. Бухгалтерский учёт: Учебник.- М.: Издательство Юрайт, 2011.- с.735 . . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»
2. Потапова И.И.. Калькуляция и учёт: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. - 5-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательский центр « Академия», 2008. – с.160. Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

###### **3.2.2.2 Дополнительные источники**

- 1.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.
2. Пансков В.Г. Налоги и налогообложение: Теория и практика: Учебник. – 2-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательство Юрайт, 2011. – с.680. . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»
3. Брыкова Н.В. Налоги: Учебное пособие. – 2-е издание, переработанное.- М.: Издательский центр « Академия», 2011.- с.64. . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

##### **3.2.2. Электронные источники:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)



[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, контрольных работ, экзамен.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 7,8,9, 10,11,12,13,14,15 .
проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №15.
производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №3,4,5,6
<b>Знания:</b>	Экспертное наблюдение за ходом

цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации	выполнения практического задания в рамках практических занятий № 1,2,3; самостоятельная работа, контрольная работа № 1
механизм ценообразования на продукцию и услуги	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 3,4,5, 6; самостоятельная работа, контрольная работа №1;
документы хозяйственных операций	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №1,2,3, 4,5,6 7,8,9, 10,11,12,13,14,15 самостоятельная работа, контрольная работа № 2;
организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий, контрольная работа № 2;
порядок проведения инвентаризации;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №15, контрольная работа № 2.
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 09 Организация предпринимательской деятельности**

35.01.23            Хозяйка (ин) усадьбы

---

р.п. Радищево  
2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

**35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Автор – разработчик:

**Биккиняева Рамиля**  
**преподаватель**

РЕКОМЕНДОВАНА  
методической комиссией (МК)  
Председатель МК

\_\_\_\_\_  
Протокол заседания МК  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

**Абдрякиповна** -  
**учебных дисциплин**

**общепрофессионального цикла**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.09. Организация предпринимательской деятельности

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09 «Организация предпринимательской деятельности» является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09 «Организация предпринимательской деятельности» обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

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.

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- свободно оперировать категориями и понятиями в сфере предпринимательства, применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- формы организации собственного предпринимательского дела,
- основные источники финансирования бизнеса,
- процедуру государственной регистрации предпринимательской - деятельности,
- действия предпринимателя при создании собственного бизнеса, процесс и методы управления предпринимательским риском.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>17</b>
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 **Организация предпринимательской деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация предпринимательской деятельности</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1.1. Основные формы организации бизнеса.</b>	<b>Знать:</b> сферы предпринимательской деятельности, формы организации предпринимательской деятельности. <b>Уметь:</b> свободно апеллировать категориями и понятиями в сфере предпринимательства. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Сущность предпринимательства. Сферы предпринимательской деятельности: производственное, торговое, финансовое предпринимательство, посредничество, страховое.	1	2
	2   Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в РФ.	1	2
	<b>Контрольная работа № 1</b> по теме: «Основные формы организации бизнеса».	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>1.Практическое занятие №1</b> по теме: «Составление анализа статей Гражданского кодекса по субъектам предпринимательской деятельности.»	2	
<b>Тема 1.2. Регистрация и ликвидация предпринимательской деятельности</b>	<b>Знать:</b> процедуру государственной регистрации и ликвидации предпринимательской деятельности. <b>Уметь:</b> проводить регистрацию организации, соблюдать требования законодательства для осуществления предпринимательской деятельности. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Государственная регистрация юридических лиц при их создании и в связи с ликвидацией юридических лиц. Лицензирование.	1	2
	2   Порядок государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя и при прекращении физическим лицом деятельности в качестве индивидуального предпринимателя.	1	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	

	1	<b>Практическое занятие № 2</b> по теме: «Регистрация и ликвидация предпринимательской деятельности» (подготовка пакета документов)	4	
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> «Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности» - сообщение.	4	
<b>Тема 1.3. Создании собственного предпринимательского дела.</b>		<b>Знать:</b> действия предпринимателя при создании собственного бизнеса. <b>Уметь:</b> рассчитывать экономическую эффективность предпринимательского проекта. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1	Выбор сферы предпринимательской деятельности, анализ рынка товара; расчет экономической эффективности предпринимательского проекта.	1	2
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1	<b>Практическое занятие № 3</b> по теме: «Создание собственного дела» (составить краткий список необходимого для оснащения конторского помещения, определить сумму затрат на него.)	4	
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> «Правовые формы организации бизнеса в РФ» – письменное сообщение	4	
<b>Тема 1.4. Развитие собственного предпринимательского дела</b>		<b>Знать:</b> методы привлечения ресурсов для развития бизнеса, методы оценки конкурентоспособности фирмы. <b>Уметь:</b> анализировать конкурентоспособность фирмы. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1	Порядок расчета экономической эффективности предпринимательского проекта. Методы привлечения ресурсов для развития бизнеса.	2	2
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1	<b>Практическое занятие № 4</b> по теме: «Анализ конкурентоспособности фирмы».	2	
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> «Особенности развития предпринимательского дела в Ульяновской области» - доклад.	4	
<b>Тема 1.5 Источники финансирования бизнеса</b>		<b>Знать:</b> основные источники финансирования бизнеса. <b>Уметь:</b> классифицировать источники финансирования бизнеса, применять различные способы финансирования бизнеса. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1	Внутренние и внешние источники финансирования бизнеса. Схемы, способы и формы финансирования бизнеса.	1	2

	<b>Контрольная работа № 2</b> по теме: «Источники финансирования бизнеса»	<b>1</b>	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> «Проблемы лицензирования в сфере ..... (выбрать любую сферу предпринимательской деятельности)» - доклад.	<b>4</b>	
<b>Тема 1.6</b> <b>Предпринимательский риск.</b>	<b>Знать:</b> процесс и методы управления предпринимательским риском. <b>Уметь:</b> классифицировать виды предпринимательского риска, оценивать предпринимательский риск. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1   Прогнозирование риска в предпринимательской деятельности.	2	2
	2   Виды предпринимательского риска. Методы управления предпринимательским риском	1	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1   <b>Практическое занятие № 5</b> по теме: «Количественная оценка риска».	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> «Основные проблемы развития малого предпринимательства в России» - доклад.	1	
<b>Тема 1.7</b> <b>Экономическое обоснование бизнес-идеи.</b>	<b>Знать:</b> основные статьи доходов и расходов, бизнес-план. <b>Уметь:</b> применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Порядок разработки бизнес-плана. Эффективность предпринимательского дела.	1	2
	2   Инвестиционные и текущие затраты. Основные статьи доходов и расходов.	1	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	2   <b>Практическое занятие № 6</b> по теме: «Эффективность бизнес-операции».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> «Государственная поддержка малого предпринимательства за рубежом (на примере любой страны)» - сообщение. <b>Презентация на тему «Правовые основы предпринимательской деятельности»</b>	<b>2</b>	
<b>Зачёт</b>	<b>2</b>		
<b>Всего:</b>	<b>51</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** 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.Череданова Л.Н. основы экономики и предпринимательства: учебник для начального профессионального образования. – М.:Издательский центр «Академия», 2008.-176 с.(актуализирован)

#### **Дополнительные источники:**

7. Дюков И.И. Стратегия развития бизнеса. Практический подход. – СПб.: Питер, 2008.

8. Молотков А.Е. Закон и бизнес.— СПб.: Питер, 2009.

9. Организация предпринимательской деятельности. Схемы и таблицы: Учебное пособие / Попков В.П., Евстафьева В.Е. – СПб.: Питер, 2007.

#### **Электронные ресурсы:**

1. Бизнес словарь // [www.businessvoc.ru/](http://www.businessvoc.ru/)
2. Сайт корпоративного менеджмента // [www.chin.ru/](http://www.chin.ru/)
3. РосБизнесКонсалтинг // [www.reseach.rbc.ru/](http://www.reseach.rbc.ru/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
свободно оперировать категориями и понятиями в сфере предпринимательства	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1,2,5
применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 3,4
<b>Знания:</b>	
формы организации собственного предпринимательского дела,	Контрольная работа № 1, тестирование, индивидуальные задания
основные источники финансирования бизнеса,	Контрольная работа №2, тестирование
процедуру государственной регистрации предпринимательской деятельности,	Тестирование, индивидуальные задания
действия предпринимателя при создании собственного бизнеса,	Тестирование, индивидуальные задания
процесс и методы управления предпринимательским риском.	Тестирование, индивидуальные задания
Итоговый контроль	Зачёт

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 10. «ОХРАНА ТРУДА»**

**профессия 35.01.23      Хозяйка (ин) усадьбы**

Р.п. Радищево  
2024г

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**

СОГЛАСОВАНО:  
методической комиссией (МК)  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.  
Протокол заседания МК  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

Разработчик:

Кузнецова Галина Александровна, преподаватель учебных дисциплин  
общеобразовательного цикла

***СОДЕРЖАНИЕ***

	<i>стр.</i>
<b>3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>



**6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**15**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 10. «ОХРАНА ТРУДА»

### 1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 10. «ОХРАНА ТРУДА» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.25 Хозяйка (ин) усадьбы

Учебная дисциплина ОП 10. «ОХРАНА ТРУДА» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС 35.01.25 Хозяйка (ин) усадьбы

Содержание программы направлено на формирование и развитие следующих компонентов:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

ПК.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.5.	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие

<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09</p>	<p>соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	54
<b>Самостоятельные работы (внеаудиторная)</b>	18
<b>Обязательный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем	2
Зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины *Охрана труда*.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Введение.</b>	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	1	ОК 1-7, 9, 10
<b>Тема 1. Нормативно - правовая база охраны труда</b>		<b>6+4</b>	
<b>1.1.Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	2	ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 6.5.
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>4</b>	
	1.Оформление нормативно-технических документов.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (во взаимодействии с преподавателем)</b>	1	

	1.Законодательство в области охраны труда	1	
<b>1.2.Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	1	ОК 1-7, ОК 9,10
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	4	
	- Обеспечение охраны труда - Ответственность за нарушение требований охраны труда	2 2	
<b>1.3. Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	1	ОК 1-7, ОК 9,10

<b>1.4. Производственная санитария.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Виды и характеристика вредных производственных факторов и меры защиты. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация. Электромагнитные излучения. Санитарно- гигиенические условия и физиологические условия труда. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Правила и нормы освещения	1	ОК 1-7, ОК 9,10
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	4	
	- Служба охраны труда на предприятии - Виды и характеристика вредных производственных факторов	2 2	
<b>Тема 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>4+4</b>	
<b>2.1. Основы понятия условия труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	1	ОК 1-7, ОК 9,10
<b>2.2. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	1	ОК 1-7, ОК 9,10
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>2</b>	
	2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	4	

	- Обеспечение охраны труда	2	
	- Ответственность за нарушение требований охраны труда	2	
<b>2.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	1	ОК 1-7, ОК 9,10
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>2</b>	
	3.Проведение анализа причин производственного травматизма на предприятии.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (во взаимодействии с преподавателем)</b>	1	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания		
<b>Тема3.Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>7+10</b>	
<b>3.1.Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.5.



	<p>Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности</p>		
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>4</b>	
	4. Изучение инструктажей рабочих по условиям труда	4	
<b>3.2. Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	<p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм(параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.</p> <p>Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности</p>	1	ОК 1-7, ОК 9,10
<b>3.3. Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	

	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>	1	
	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	
	5.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	4	
	6.Составление плана эвакуации людей при пожаре	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	4	
	- Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	2	
	-Пожарная безопасность	2	
<b>3.4. Требования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>безопасности к производственному оборудованию</b>	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.5.
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	2	
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	2	
	<b>Зачёт</b>	1	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Для реализации программы учебной дисциплины ОП 10. «ОХРАНА ТРУДА» имеется следующее специальное помещение:

кабинет №4 «Правила безопасности дорожного движения», «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Электротехника»

Кабинет оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

###### **3.2.1.1. Основные источники:**

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник .– М.: Издательство Юрайт, 2011.– 380с.

###### **3.2.1.2. Дополнительные источники**

1. *ГОСТ 12.0002*—8 °ССБТ. Термины и определения.
  2. *ГОСТ 12.0.006*—2002 ССБТ. Общие требования к управлению охраной труда в организации.
  3. *ГОСТ 12.0.004*—9 °ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
  4. *ГОСТ 12.1.004*—91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (с изменениями 1995 г.).
1. *ГОСТ 12.1.033*—81 ССБТ. Пожарная безопасность. Термины и определения.
  2. *СНиП 2.08.02*–89. Общественные здания и сооружения.

###### **3.2.1.3. Электронные источники:**

- o Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
- o Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Перечень знаний осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                  Не менее 75% правильных ответов.                  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul>
<p><b>Перечень умений осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практических занятий с №1 по № 6</p>	

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

**Промежуточная аттестация в форме зачета**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 11. Иностранный язык в профессиональной деятельности  
по профессии**

**35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Р.п. Радицево  
2024г



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Разработчик:

**Сидорина Ирина**  
**преподаватель**  
**дисциплин,**

РЕКОМЕНДОВАНА  
На заседании МК  
Председатель \_\_\_\_\_ Т.В.Микиртичианц  
Протокол №1 « » \_\_\_\_\_ 2024г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель по УР  
ОГБПОУ РТТ \_\_\_\_\_ Муратова О.В.

**Вячеславовна** –  
**учебных**

**общеобразовательного и общепрофессионального циклов**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>.....4</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..</b>	<b>6</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....</b>	<b>12</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 11 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 11 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 11 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

ПК:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>3</sup> ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 01- 07</b> <b>ОК 09,</b> <b>ПК 6.1.</b> <b>ПК 6.2.</b> <b>ПК 6.3.</b> <b>ПК 6.4.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- использовать языковые средства для общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</li> <li>- владеть техникой перевода профессионально – ориентированных текстов.</li> <li>- участвовать в дискуссии на знакомую тему</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- техническую лексику по профессии;</li><li>- наименования инструментов, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>особенности произношения;</li> <li>-правила чтения текстов профессиональной направленности;</li></ul>

**Личностные результаты:**

ЛР 23.Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>87</b>
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>29</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	26
<b>Самостоятельная работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 11 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.</b>		<b>42</b>	
1.1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	<b>Содержание учебного материала</b> Значимость английского языка в профессиональной деятельности Грамматический материал, необходимый для понимания технических текстов	<b>2</b>  2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
1.2. Освоение грамматического материала по теме: «Местоимения. Личные, притяжательные.	<b>Содержание учебного материала</b>  Местоимения личные, притяжательные. Порядок слов в предложении.	<b>2</b>  2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
1.3. Развитие грамматических навыков по теме: «Объектный падеж».	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	Предлоги падежей	2	
	Предлоги-наречия.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	4. Составление предложений с предлогами по профессии «Повар, кондитер» 5. Выполнение грамматических упражнений по теме «Объектный падеж»	2 2	

1.4. Развитие грамматических навыков по теме: «Понятие глагола - связки».	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	Что как «работает». Глаголы have/has. Be (is/are) Will (would), can, may (might), should	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	2. Составление Предложений с If / When	2	
	3. Выполнение тренировочных упражнений по теме «Понятие глагола - связки»	2	
	4. Перевод предложений по теме «Понятие глагола – связки»	2	
	5. Чтение и понимание фрагмента технической инструкции	2	
	6. Составление сложноподчиненных предложений	2	
	7. Написание резюме	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b> Подготовить презентацию по теме "Развитие современных технологий". Систематизировать и повторить новую лексику и выражения по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки пищи» Доклад по теме «Моя профессия»	2 2 2	
<b>1.5. Повелительные предложения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> ; повествовательные и отрицательные предложения. Порядок слов в предложении.	2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
<b>1.6. Предлоги.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	Предлоги места.	2	
	Предлоги падежей Предлоги-наречия.	2 2	
	<b>Практическое занятие</b> 2. Составление предложений с предлогами по профессии «Повар»	2	
<b>Тема 1.7.</b> Повествовательные предложения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	Что как «работает». Глаголы have/has. Be (is/are) Will (would), can, may (might), should	2	
	Страдательный залог: is/are + Participle II	2	

	Should be, must be и др. + Participle II		
<b>Тема 2.</b> <b>«Предприятия общественного питания»</b>		<b>14</b>	
2.1. Освоение лексического материала по теме «Предприятия общественного питания»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Развитие грамматических навыков по теме: «Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite».	2	
	Типы предприятий общественного питания на английском языке	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	17. Составление предложений по теме «Предприятия общественного питания»	2	
	18. Выполнение грамматических упражнений по теме «Предприятия общественного питания»	3	
	19. Перевод текста по теме «Предприятия общественного питания»	3	
	4. <b>Контрольная работа по теме: «Предприятия общественного питания»</b>	2	
2.2. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.	Освоение лексического материала по теме: «Кухни разных стран»	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная):</b>	29	
	«Кухни народов мира» - сообщение	2	
	«Американская кухня»- сообщение	2	
	«Английская кухня»- сообщение	2	
	«Восточная кухня»- сообщение	2	
	«Русская кухня»- сообщение	2	
	«Французская кухня»- сообщение	2	
	«Китайская кухня»- сообщение	2	
	«Японская кухня»- сообщение	2	



	«Типы предприятий общественного питания»- сообщение	2	
	«Рецепты приготовления блюд русской кухни» - сообщение	3	
	«Рецепты приготовления блюд восточной кухни» - сообщение	2	
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем «Кухни народов мира»</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		2	
<b>Всего:</b>		58	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет № 20 «Химия», «Иностранный язык», Лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочее место обучающихся;

мебель для размещения и хранения учебной литературы;

*техническими средствами обучения:*

проектор;

компьютер;

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания<sup>4</sup>**

###### **3.2.1.1. Основные источники**

1. Planet of English [Текст] : учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайна др. - 4-е изд., испр. . - М : Издательский центр "Академия", 2015. - 256 с. : ил. + 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

###### **3.2.1. 2 Дополнительные источники**

- Карпова Т.А. Английский для колледжей: Учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015.-195с.

- [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики)

###### **3.2.2. Электронные источники (электронные ресурсы)**

###### **Интернет-ресурсы**

5. Английский язык: информационные системы и технологии [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов / Ю. В. Бжиска, Е. В. Краснова. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 249 с.

6. <http://www.studv.ru> Портал для изучающих английский язык;

7. <http://www.study-languages-online> - изучаем английский;

8. <http://www.banktestov.ru> - ресурсы для изучения английского языка;

9. <http://www.english-lessons-online.ru>- портал для студентов

10. <http://engtexts.ru>

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 12 Основы товароведения продовольственных товаров**  
Профессия 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

р.п.Радищево  
2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Основы товароведения продовольственных товаров» является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

РЕКОМЕНДОВАНА  
На заседании МК

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель по УР

Председатель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Протокол

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик:

**Биккиняева Рамиля Абдюкиповна – преподаватель учебных дисциплин  
общепрофессионального цикла**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 12 «Основы товароведения продовольственных товаров»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Основы товароведения продовольственных товаров» является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы. Учебная дисциплина ОП.12 «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.2-3.6,	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско- патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности



	программное обеспечение	
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальный объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	102
<b>Обязательный объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	68
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	34
контрольная работа	2
Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем	4
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	34
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b> Знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания Уметь: рассчитывать энергетическую ценность блюд,	<b>102(30+34+4+34)</b>	
		<b>10 (6+4)</b>	
<b>Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4 (2+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Пищевые вещества и их значение. Энергетическая ценность питания.	1	
	Химический состав продовольственных товаров.	1	
	<b>Практические занятия:</b> 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.	<b>2</b> 2	
<b>Тема 1.2. Сбалансированное питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (4+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания.	1	
	Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.	2	
	<b>Практические занятия:</b> 2 Сравнительный анализ химического состава растительного происхождения.	<b>2</b> 2	
	<b>Контрольная работа по разделу 1</b>	<b>1</b>	

<b>Раздел 2</b>	<b>Общие сведения о продовольственных товарах</b> Знать: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	<b>37 (15+22)</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3 (1+2)</b>	
	Классификация продовольственных товаров	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5 (1+4)</b>	
	Зерно и продукты его переработки: виды, отличительные особенности. Крупы. Характеристика пшеницы, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп.	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Хлебобулочные изделия. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Национальные и диетические сорта хлеба.		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	4 Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей (на примере гречневой крупы, риса и пшеницы)	4	
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3 (1+2)</b>	

<b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	Краткая характеристика основных видов свежих овощей (капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых). Овощи. Грибы. Ассортимент. Краткая характеристика свежих плодов, ягод. Продукты переработки овощей и плодов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодоовощных товаров.	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	5. Установление видов микробиологических и грибковых заболеваний болезней и механических повреждений свежих плодов по нормативным документам.	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3 (1+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	<b>Кондитерские товары:</b> понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров. <b>Пищевая ценность:</b> энергетическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие. <b>Микробиология кондитерских товаров,</b> особенности торговли пирожными и тортами: деление товаров по срокам годности (хранения) режимы и способы размещения, критерии окончания сроков годности; процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Показатели безопасности кондитерских товаров. Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Краткая характеристика вкусовых товаров. Чай. Кофе натуральный. Кофейные напитки. Пряности и приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки. Виноградные вина: классификация и ассортимент виноградных вин. Пиво. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов вкусовых товаров.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	6. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (2+4)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства.	1	
	Требования к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).	1	
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	7. Изучение показателей качества молочных товаров, в т.ч. показателей безопасности (по натуральным образцам).	4	

<b>Тема 2.6.</b> <b>Товароведная характеристика яичных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4 (2+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	8. Оценка качества яйца по органолептическим показателям.	2	
<b>Тема 2.7.</b> <b>Товароведная характеристика пищевых жиров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2 (2+0)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	Пищевые жиры и масла. Требование к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности). Пищевые жиры и масла. Требования к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).	2	
<b>Тема 2.8.</b> <b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (2+4)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	Мясо и мясные продукты .Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	1	
	Колбасные изделия и мясные копчености. Мясные и мясорастительные консервы.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	9. Оценка качества мяса по органолептическим показателям.	2	
	10. Определение категории свежести и установление признаков идентификации	2	
<b>Тема 2.9.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5 (3+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	Рыба и морепродукты: характеристика основного ассортимента. Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двустворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли).	1	
	Краткая характеристика рыбных товаров. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	11. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации	2	
	<b>Контрольная работа по разделу 2</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования</b> <b>Знать:</b> требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения	<b>13 (5+8)</b>	

	<p>правильной сохранности запасов и расхода продуктов;          виды складских помещений и требования к ним;          правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно- отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>		
<p><b>Тема 3.1</b>  <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6 ( 2+4)</b>	<p><b>ОК 1-7, 9,10</b>  <b>ПК 3.2-3.6</b></p>
	<p>Личная гигиена работников пищевых производств.          Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения</p>	1	
	<p>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены          Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.          Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p>	1	
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	<b>4</b>	
	<p>12. Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения.</p>	2	
	<p>13. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.</p>	2	
<p><b>Тема 3.2</b>  <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>2 (2+0)</b>	<p><b>ОК 1-7, 9,10</b>  <b>ПК 3.2-3.6</b></p>
	<p>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов</p>	1	
	<p>Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.</p>	1	
<p><b>Тема 3.3</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>5 (1+4)</b>	

<b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	14. Распознавание бактериальных грибных болезней овощей, плодов при хранении»	2	
	15. Распознавание бактериальных грибных болезней мяса, рыбы при хранении»	2	
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	4	
1.Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6	
2. Продукты переработки овощей и плодов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодоовощных товаров.	1		
3.Чай. Кофе натуральный. Кофейные напитки. Пряности и приправы.	1		
4. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания			
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>34</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6	
1. Характеристика органов пищеварения, их роли в процессе пищеварения. Общие понятия об обмене веществ; ассимиляция, диссимиляция. Факторы, влияющие на обмен веществ.- нарисовать систему пищеварения	2		
2. Современные представления о рациональном питании человека.- подготовить сообщение	2		
3. Общность и различия терминов «пищевые продукты» и «продовольственные товары»- подготовить сообщение	2		
4. Свежие плоды и овощи.- подготовить сообщение	2		
5. Переработанные плод и овощи-подготовить сообщение	2		
6. Мясные продукты- подготовить сообщение	2		
7.Рыбные продукты- кроссворд	2		
8.Молочные продукты- ребус	2		
9. Пищевые жиры- таблица, кроссворд	2		
10.Гастрономические продукты- подготовить сообщение	2		
11.Зерновые продукты. Крупы.- образцы круп.	3		



	12.Зерновые продукты. Макароны изделия.- образцы макаронных изделий	2	
	13.Зерновые продукты. Хлеб и хлебобулочные изделия.- подготовить сообщение	2	
	14.Яйца и яйцепродукты.- подготовить сообщение	2	
	15.Вкусовые продукты.- подготовить сообщение	2	
	16.Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.- подготовить сообщение.	2	
	17.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. - подготовить бланки сопроводительной документации	2	
<b>Всего:</b>		<b>102</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет №11 социально-экономических дисциплин, «Организация 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 муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами - компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания

###### 3.2.1.1. Основные источники

11. 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»
12. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие/ С.С. Горохова, Н.В., Н.А.Прокопенко.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2012- 64с.
13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 2011-256 с. (Пр.№1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника)

###### 3.2.1.2 Дополнительные источники

6. Качурин Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф.образования/Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-96 с
7. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
8. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

###### 3.2.2.Электронные источники:

3. <http://www.pitportal.ru> -Вестник индустрии питания
4. <http://www.vseovese.ru> Всё о весе
5. [http //www.gramotey.com](http://www.gramotey.com) Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

6. [http //www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) Каталог ГОСТов
7. [http //www.standard.ru](http://www.standard.ru) Открытый портал по стандартизации
8. [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative) Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa
9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
11. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/СанПиН\\_2.3.6.\\_1079-01](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/СанПиН_2.3.6._1079-01) Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> -ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;

<p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	<p>ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Контрольная работа №1, №2</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> -Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; -оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); -оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 15 Контрольной работы №1, №2</p>	
<p><b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b></p>		

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
---------------------	-----------------	---------------

<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техническую лексику по профессии;</li> <li>- наименования инструментов, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>особенности произношения;</li> <li>-правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,          полнота ответов, точность формулировок,          адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного опроса;</li> <li>-устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать смысл и содержание высказываний на иностранном языке на профессиональные темы.</li> <li>- использовать языковые</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9</p>	
<p>средства для общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техникой перевода профессионально – ориентированных текстов.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9</p>	
<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></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

2024

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



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

### о 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

а. 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	180

	- заморозка плодов	
2.4. Уход за деревьями и кустарниками.	- 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
2.5. Уход за междурядьем в плодовом саду	- 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 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](http://biometrica.tomsk.ru) - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ).

" Формат djvu. [lib.chistopol.ru](http://lib.chistopol.ru) (=lib.prometeu.org ) - библиотека г. Чистополя, раздел "Овощеводство".

Формат djvu, реже pdf. [nehudlit.ru](http://nehudlit.ru) - раздел "Овощеводство" библиотеки NeHudLit.Ru.

. [sci-lib.com](http://sci-lib.com) - библиотека БНБ, раздел "Овощеводство", книги формата djvu.

[zipsites.ru](http://zipsites.ru) - раздел "Овощеводство" на сайте

[biometrica.tomsk.ru](http://biometrica.tomsk.ru) - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ

Формат djvu.[lib.chistopol.ru](http://lib.chistopol.ru) (=lib.prometeu.org ) - библиотека г. Чистополя, раздел "Плодоводство".

Формат djvu, реже pdf. [nehudlit.ru](http://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 на 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 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, 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:**

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

ягодных и плодовых культур.

8. Стандарты на овощи, плоды, ягоды, правила их сортировки и упаковки.

9. Простейшие способы переработки плодов, ягод и овощей.

10. Способы хранения плодов, ягод и овощей.

11. Охрану труда, технику безопасности при возделывании, уборке, переработке и хранению овощных, плодовых и ягодных культур.

12. Передовые методы возделывания овощных, плодовых и ягодных культур.

13. Новинки в литературе.

**Должен уметь:**

1. 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.

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

3. Выполнять работы по известкованию почвы.

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

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

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

7. Правильно пользоваться садово-огородным инвентарём.

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

9. Выполнять все работы с применением механизации.

Соблюдать охрану труд

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

	сорняков, прореживание.	
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, ведра, 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 выполнения практических заданий на ПП.
---	--

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**

р.п. Радищево

2024

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

<b>14.</b>	1. Паспорт программы учебной практики .....	3
<b>15.</b>	2. Тематический план и содержание учебной практики .....	4
<b>16.</b>	3. Условия организации учебной практики .....	10
<b>17.</b>	4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	13
<b>18.</b>		

# 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 матери
1 курс, 1 семестр		
<b>1</b>	<b>Уборка урожая овощных и плодовых культур</b>	<b><u>Обучающийся должен:</u></b> - иметь практический опыт по уборке урожая овощных и пло
1.1.	Подготовка помещений для уборки урожая	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b>
1.2.	Уборка урожая овощных культур	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Подготовка тары, уборка урожая овощей, упаковка на хране
1.3.	Уборка урожая плодовых культур	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Подготовка тары, уборка урожая плодов, упаковка на хране
<b>2.</b>	<b>Работы в плодовом саду и на ягодных плантациях</b>	<b><u>Обучающийся должен:</u></b> - иметь практический опыт работ в плодовом саду и на ягоде
2.1.	Уход за плодовыми деревьями	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> обрезка молодых плодовых деревьев, формирование кронь
2.2.	Обработка приствольных кругов плодовых деревьев	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Удаление сорняков, рыхление почвы
2.3.	Уход за междурядьем	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Удаление сорняков, содержание почвы под сидератами
2.4.	Борьба с вредителями и болезнями плодовых деревьев	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Опрыскивание плодовых деревьев
1 курс, 2 семестр		
<b>3</b>	<b>Выращивание овощных культур в защищённом грунте</b>	<b><u>Обучающийся должен:</u></b> - иметь практический опыт по выращиванию овощных культур
3.1.	Подготовка теплиц к эксплуатации	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Ремонт рам и покрытия, очистка, дезинфекция, приготовлен биотоплива
3.2.	Посев семян овощных культур	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Подготовка семян к посеву, посев
3.3.	Посев семян цветочных культур	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Подготовка семян к посеву, посев
3.4.	Уход за посевами овощных и цветочных культур	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> уход за посевами (полив сорняков, подкормка, борьба с вредителями и болезнями)
3.5.	Пикировка овощных и цветочных культур	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Сортировка рассады, удаление больных и некачественных к
<b>4</b>	<b>Выращивание овощных культур в открытом грунте</b>	<b><u>Обучающийся должен:</u></b> - иметь практический опыт работ выращивания овощных кул
4.1.	Разработка плана севооборота	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> наличие овощных культур, требование овощных культур к п
4.2.	Подготовка посадочного материала к посеву;	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Замачивание семян, вспашка, боронование, луцение, выра формирование грядок и лунок

4.3.	Посев и посадка	<b>Содержание учебного материала:</b> норма, сроки, способы, глубина заделки семян, схема посадки
4.5.	После посадочный уход за овощными культурами	<b>Содержание учебного материала:</b> полив, рыхление почвы, удаление сорняков, окучивание, уход от вредителей и болезней
<b>5</b>	<b>Выращивание цветочных культур в открытом грунте</b>	<b><u>Обучающийся должен:</u></b> - иметь практический опыт работ выращивания цветочных культур
5.1.	Планирование клумб	<b>Содержание учебного материала:</b> наличие цветочных культур, требования овощных культур к условиям выращивания
5.2.	Посев и высадка цветочных культур	<b>Содержание учебного материала:</b> норма, способы, глубина заделки семян, схема посадки и уход
5.3.	После посадочный уход за цветочными культурами	<b>Содержание учебного материала:</b> полив, рыхление почвы, удаление сорняков, внесение удобрений, уход от вредителей и болезней
	ИТОГО:	
<b>2 КУРС</b>		
<b>6</b>	<b>Переработка плодовых и овощных культур</b>	<b><u>Обучающийся должен:</u></b> - иметь практический опыт по переработке плодовых и овощных культур
6.1.	Сушка и заморозка плодоовощной продукции	<b>Содержание учебного материала:</b> - иметь практический опыт по сушке и заморозке плодоовощной продукции
6.2.	Консервация плодоовощной продукции Зачет	<b>Содержание учебного материала:</b> - иметь практический опыт по консервации плодоовощной продукции
	ВСЕГО:	

### 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](http://biometrica.tomsk.ru) - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ).

" Формат djvu. [lib.chistopol.ru](http://lib.chistopol.ru) (=lib.prometeu.org ) - библиотека г. Чистополя, раздел "Овощеводство".

Формат djvu, реже pdf. [nehudlit.ru](http://nehudlit.ru) - раздел "Овощеводство" библиотеки NeHudLit.Ru.

. [sci-lib.com](http://sci-lib.com) - библиотека БНБ, раздел "Овощеводство", книги формата djvu.

[zipsites.ru](http://zipsites.ru) - раздел "Овощеводство" на сайте

[biometrica.tomsk.ru](http://biometrica.tomsk.ru) - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ)

Формат djvu. [lib.chistopol.ru](http://lib.chistopol.ru) (= [lib.prometeu.org](http://lib.prometeu.org)) - библиотека г. Чистополя, раздел "Плодоводство".

Формат djvu, реже pdf. [nehudlit.ru](http://nehudlit.ru) - раздел "Плодоводство" библиотеки NeHudLit.Ru.

### 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.

## 10. Контроль и оценка результатов Освоения программы учебной практики

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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 культур;	Экспертное наблюдение за процессом 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. Выполнение работ по выращиванию овощных культур в защищенном грунте		24
1. Подготовка телиц к эксплуатации.	- очистка и обеззараживание тепличных конструкций; - проведение дезинфекции грунтов; - внесение в почву органических удобрений; - перепахка и фрезерование почвы; - подготовка закрытого грунта к посеву и посадке овощных культур	6
2. Подготовка тары для выращивания рассады		
3. Посев и посадка овощных культур	- посев семян овощных культур; - подготовка рассады овощных культур для посадки; - посадка рассады овощных культур	6
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
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
i. Уход за овощными культурами в открытом грунте	- проведение полива растений; - уничтожение почвенной корки; - прореживание растений; - уничтожение сорной растительности; - окучивание растений; - проведение подкормки растений; - регулирование роста и развития растений; - проведение защиты от вредителей и болезней;	12
b. Выполнение работ по размножению плодово-ягодных культур		12
1.3.1. Размножение плодово-ягодных культур.	-- 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	- 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.	- 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	- 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.	- подготовка участка для посадки ягодных культур; - посадка ягодных культур	6
1.5.2. Уход за ягодными культурами.	- 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.	- 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	- 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.	- обработка почвы в саду; - орошение; - внесение удобрений;	12

	- обрезка плодовых деревьев; - ремонт сада; - защита от вредителей и болезней	
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
а. 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
а. 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
б. 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
с. 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 переработка грибов	- подготовка грибов к переработке: очистка, мойка, сортировка; - переработка грибов: сушение, соление, маринование, заморозка.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

d. 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 продукции растениеводства в сельской усадьбе в соответствии с технологией	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	153	1.1.Т.Б. и О.Т. правила санитарии и гигиены на учебной практике	1.1.1. Т.Б. и О.Т. правила санитарии и гигиены на учебной практике	2
			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 технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	108	2.1. выполнение работ по уборке урожая овощных и плодовых культур	10.1.1. Уборка урожая овощных культур. 10.1.2. Уборка урожая плодовых культур	84
			10.2. Выполнение работ по закладке плодов и овощей на хранение	10.2.1. Подготовка хранилища. 10.2.2. 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.02 ПРОИЗВОДСТВО, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА В  
СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ

профессия **35.01.23.** Хозяйка (ин) усадьбы

---

р.п. Радицево  
2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **35.01.23. Хозяйка(ин)усадыбы**

(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) – 157 часов;

учебной и производственной практики – 324 часов.

## 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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";
-------	--

### 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		
							4	5
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5	Раздел 1 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	<b>300</b>	<b>200</b>		<b>2</b>	<b>100</b>		<b>-</b>
ПК 2.4 ПК 2.6	Раздел 2 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	<b>171</b>	<b>114</b>		<b>2</b>	<b>57</b>		
	Учебная практика	<b>144</b>					<b>144</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>						<b>180</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>795</b>	<b>314</b>		<b>4</b>	<b>157</b>	<b>144</b>	<b>180</b>



### 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		<b>200(100)</b>	
<b>Тема 1 Основы овощеводство</b>		<b>100</b>	
<b>Тема 1.1 Выращивание овощных культур</b>	<b>Уметь:</b> подготавливать семена к посеву; обрабатывать овощные растения химическим и биологическим методом. <b>Знать:</b> 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	<b>8/22(2)</b>	

культур; современные средства защиты овощных культур от вредителей и болезней; приемы оздоровления посадочного материала. <b>Содержание:</b>		
<b>1.1.1. Овощные культуры:</b> понятие и виды овощей; ботаническая классификация овощных растений; биологические особенности овощных культур; условия выращивания.	2	2
<b>Практическое занятие:</b>		
<b>№ 1:</b> «Составление таблицы условий внешней среды для выращивания овощных культур»	2	
<b>1.1.2. Размножение овощных растений:</b> семена и их характеристика, сортовые и посевные качества семян; предпосевная подготовка семян	2	2
<b>Практические занятия:</b>	<b>10</b>	
<b>№ 2:</b> «Получение семян овощных культур»	4	2
<b>№ 3:</b> «Подготовка семян овощных культур к посадке»	6	
<b>1.1.3. Рассадный метод выращивания овощей:</b> понятие «рассада», группы рассады по технологии выращивания, технология производства рассады.	2	2
<b>1.1.4. Основные вредители и болезни овощных культур:</b> основные вредители овощных культур, виды и причины болезней растений, способы защиты овощных растений от вредителей и болезней	2	
<b>Практические занятия:</b>	<b>10</b>	
<b>№ 4:</b> «Приготовление средств для защиты овощных культур от вредителей и болезней»	4	
<b>№ 5:</b> «Обработка овощных растений химическим и биологическим методом»	4	
<b>Самостоятельная работа взаимодействия с преподавателем:</b> 1. «Семена овощных культур» - альбом.	2	
<b>Самостоятельные работы (внеаудиторная):</b> 1. «Происхождение овощных растений» - презентация. 2. «Пищевое значение овощных растений» - сообщение.	<b>15</b> 3 2	

	<p>3. «Семена овощных культур» - альбом.</p> <p>4. «Размножение овощных растений» - схема.</p> <p>5. «Заболевания овощных культур» - презентация.и</p> <p>6. «Приемы оздоровления посадочного материала» - сообщение.</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p>	
<p><b>Тема 1.2. Технология возделывания овощных культур в защищенном грунте</b></p>	<p><b>Уметь:</b> составлять тепличные грунты; подготавливать теплицу для выращивания рассады овощных культур; выполнять работы по выращиванию рассады овощных культур в защищенном грунте.</p> <p><b>Знать:</b> виды, устройство и назначение защищенного грунта; основные и агротехнические приемы возделывания и ухода за овощными культурами в защищенном грунте</p> <p><b>Содержание:</b></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>10/20</b></p>	
	<p><b>1.2.1. Овощеводство защищенного грунта:</b> понятие, виды и устройство защищенного грунта; характеристика, компоненты и состав тепличного грунта; минеральное питание овощных культур</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	<p><b>10</b></p>	
	<p><b>№ 6:</b> «Составление тепличного грунта»</p>	<p>4</p>	
	<p><b>№ 7:</b> «Подготовка теплицы для посадки рассады овощных культур»</p>	<p>4</p>	
	<p><b>1.2.2. Выращивание огурца в закрытом грунте:</b> подбор сортов, выращивание рассады, подготовка теплиц для посадки рассады, технология выращивания огурца.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p><b>1.2.3. Выращивание томата в закрытом грунте:</b> подбор сортов, выращивание рассады, подготовка теплиц для посадки рассады, технология выращивания</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p><b>1.2.4. Выращивание перца и баклажана в закрытом грунте:</b> подбор сортов, выращивание рассады, подготовка теплиц для посадки рассады, технология выращивания</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p><b>Практическое занятие:</b></p>	<p><b>4</b></p>	
	<p><b>№ 8:</b> «Подготовка почвы и посев семян для выращивания рассады овощных культур (огурец, томат, перец)»</p>	<p>4</p>	
<p><b>1.2.5. Выращивание дыни и арбуза в закрытом грунте:</b> подбор сортов, выращивание рассады, подготовка теплиц для посадки рассады, технология выращивания</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	

	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	<b>№ 9:</b> «Подготовка почвы и посев семян для выращивания рассады бахчевых культур»	3	
	<b>№ 10:</b> «Посадка рассады овощных культур в закрытый грунт»	3	
	<b>Самостоятельные работы: (внеаудиторная)</b> 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	<b>10</b> 3 3 2 2	
<b>Тема 1.3. Технология возделывания овощных культур в открытом грунте</b>	<b>Уметь:</b> подготавливать открытый грунт для посадки овощных культур; высаживать овощные культуры в открытый грунт <b>Знать:</b> ботанические и биологические особенности овощных культур для открытого грунта; основные и агротехнические приемы возделывания овощных культур. <b>Содержание:</b>	<b>40</b> <b>18/22</b>	
	<b>1.3.1. Овощные культуры капустной группы:</b> сорта, их характеристика, технология возделывания, уход за растениями, уборка.	2	2
	<b>Практическое занятие:</b>		
	<b>№ 11:</b> «Подготовка открытого грунта и посадка капусты »	<b>4</b>	
	<b>1.3.2. Корнеплодные овощные культуры:</b> ботанические и биологические особенности, технология выращивания	2	2
	<b>Практическое занятие:</b>		
	<b>№ 12:</b> «Посадка корнеплодных овощных культур в открытый грунт»	<b>4</b>	
	<b>1.3.3. Луковые овощные культуры:</b> виды, биологические особенности, технология выращивания	2	2
	<b>Практическое занятие:</b>		
<b>№ 13:</b> «Посадка луковых культур в открытый грунт»	<b>4</b>		

	<b>1.3.4. Овощные культуры семейства пасленовых:</b> виды (томат, перец, баклажан, картофель), морфологические и биологические особенности, технология выращивания	2	2
	<b>1.3.5. Овощные культуры семейства тыквенных:</b> виды (огурец, кабачок, патиссон; бахчевые культуры: арбуз, дыня, тыква), биологические особенности, агротехника выращивания	2	2
	<b>Практическое занятие:</b>		
	<b>№ 14:</b> «Подготовка открытого грунта и посадка овощных культур семейства пасленовых и тыквенных»	4	
	<b>1.3.6. Бобовые овощные культуры и сахарная кукуруза:</b> виды бобовых культур (горох, фасоль, бобы), биологические особенности, технология возделывания, уход	2	2
	<b>Практическое занятие:</b>		
	<b>№ 15:</b> «Подготовка открытого грунта и посадка бобовых овощных культур и сахарной кукурузы»	4	
	<b>1.3.7. Посевные и выгоночные зеленые культуры:</b> виды, биологические особенности, агротехника выращивания	2	2
	<b>Практическое занятие:</b>		
	<b>№ 16:</b> «Подготовка открытого грунта и посадка посевных и выгоночных зеленых культур»	4	
	<b>1.3.8. Многолетние овощные культуры:</b> виды, биологические особенности, агротехника выращивания	1	2
	<b>Контрольная работа № 1</b> по теме «Основы овощеводства»	2	
	<b>Самостоятельные работы: (внеаудиторная)</b>	<b>12</b>	
	1. «Выращивание овощной культуры в открытом грунте» - технологические карты	3	
	2. «Современные сорта овощных культур семейства пасленовых» - сообщение	2	
	3. «Современные сорта овощных культур семейства тыквенных» - сообщение	2	
	4. «Выращивание зеленых, пряновкусовых культур» - презентация	3	
	5. «Выращивание малораспространенных овощных культур» - сообщение	2	
<b>Тема 2. Основы</b>		<b>48</b>	

плодоводства			
<b>Тема 2.1. Биологические основы плодоводства</b>	<p><b>Уметь:</b> дать характеристику плодовым и ягодным растениям.</p> <p><b>Знать:</b> классификацию растений в плодоводстве; 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.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p><b>2.1.1.Классификация растений в плодоводстве:</b> понятие «плодоводство», «сорт»; группы плодовых растений, биологическая классификация растений в плодоводстве</p> <p><b>2.1.2.Строение плодовых и ягодных растений:</b> строение растений, морфологические особенности плодовых и ягодных растений</p> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <p><b>№ 17:</b>«Составление схем строения плодовых и ягодных растений»</p> <p><b>2.1.3.Основные вредители и болезни изучаемых культур:</b> вредители и болезни плодовых и ягодных растений, современные средства защиты от вредителей и болезней.</p>	<b>6 4/2</b>	
		2	1
		2	2
	<p><b>Самостоятельные работы: (Внеаудиторная)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Происхождение плодовых растений» - доклад</li> <li>2. «Краткая характеристика пород плодовых растений» - таблица</li> <li>3. «Современные сорта плодовых растений» - сообщение</li> <li>4. «Современные сорта ягодных растений» - сообщение</li> <li>5.«Влияние факторов внешней среды на свойства плодовых и ягодных растений» - сообщение</li> </ol>	10 2 2 2 2 2	
<b>Тема 2.2. Размножение плодовых и ягодных растений</b>	<p><b>Уметь:</b> выполнять работы по размножению плодовых и ягодных растений, по оздоровлению посадочного материала.</p> <p><b>Знать:</b> способы размножения растений; приемы оздоровления посадочного материала.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p><b>2.2.1.Общие сведения о размножении плодовых и ягодных культур:</b> понятия «подвой» и «привой»; способы размножения (семенное, вегетативное, корнесобственное, размножение прививкой)</p>	<b>8 4/6</b>	
		2	2

	<b>2.2.2.Размножение плодовых и ягодных культур прививкой:</b> понятие; факторы, влияющие на успех прививки; способы прививки (окулировка, прививка черенком, аблактировка); технология выполнения прививки.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>№ 18:</b> «Выполнение прививки плодовых растений разными способами»	2	
	<b>№ 19:</b> «Получение оздоровленного посадочного материала»	4	
	<b>Самостоятельная работа: (внеаудиторная)</b>	<b>7</b>	
	1. «Способы вегетативного размножения плодовых растений» - схема	2	
	2. «Способы вегетативного размножения ягодных растений» - схема	2	
	3.«Технология выполнения прививок древесных плодовых растений» - технологические карты	3	
<b>Тема 2.3. Выращивание подвоев и привоев</b>	<b>Уметь:</b> выделять семена из плодов; подготавливать семена плодов к хранению; выполнять работу по выращиванию подвоев, подготавливать черенки к посадке <b>Знать:</b> назначение, организацию и составные части питомника; классификацию и характеристику подвоев; технологию выращивания подвоев и привоев. <b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	<b>2.3.1. Питомник:</b> назначение питомника, типы питомника, составные части, общие сведения о подвоях и привоях, севообороты	2	2
	<b>2.3.2. Выращивание семенных подвоев:</b> заготовка семян, выделение семян из плодов и их хранение, подготовка семян к посеву, посев семян и уход за растениями, хранение подвоев	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>№ 20:</b> «Подготовка семян к посеву и посев семян плодовых растений »	4	
	<b>№ 21:</b> «Подготовка подвоев к хранению»	2	
	<b>2.3.3. Выращивание клоновых подвоев:</b> способы размножения клоновых подвоев, технология выращивания	2	2

	<b>2.3.4. Выращивание привоев:</b> требования к участку для выращивания привоев, технология выращивания, подготовка и хранение черенков	2	2
	<b>Практическое занятие:</b>		
	<b>№ 22:</b> «Подготовка и хранение черенков»	2	
	<b>Самостоятельные работы: (внеаудиторная)</b> 1. «Устройство питомника» – план. 2. «Семена плодовых культур» - презентация 3.«Подготовка семян к прорастанию» - технологическая карта	8 2 3 3	
<b>Тема 2.4. Выращивание привитых саженцев</b>	<b>Уметь:</b> проводить окулировку; подготавливать саженцы к хранению и транспортировке. <b>Знать:</b> технологию выращивания привитых саженцев. <b>Содержание</b>	<b>8</b> <b>6/2</b>	
	<b>2.4.1. Первое поле питомника:</b> закладка, условия и технология проведения окулировки.	2	2
	<b>Практическое занятие:</b>		
	<b>№ 23:</b> «Проведение окулировки саженцев»	2	
	<b>2.4.2.Выращивание саженцев:</b> способы выращивания, второе и третье поле питомника, агротехника выращивания саженцев	2	2
	<b>2.4.3.Выкопка и хранение саженцев:</b> сроки, подготовка растений к выкопке, способы выкопки саженцев, хранение саженцев, подготовка саженцев к транспортировке	2	2
	<b>. Самостоятельные работы: (внеаудиторная)</b> 1. «Выполнение окулировки саженцев» - технологическая карта 2. «Виды работ на втором и третьем поле питомника» - таблица 3.«Ускоренное выращивание саженцев» - сообщение	7 3 2 2	
<b>Тема 2.5. Плодовый сад</b>		<b>32</b>	
<b>2.5.1. Закладка плодового сада</b>	<b>Уметь:</b> подбирать сорта растений для плодового сада, проводить разбивку плодового сада. <b>Знать:</b> типы садов; организацию закладки плодового сада; организацию посадки плодовых растений	4 2/2	



	<b>Содержание:</b>		
	<b>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.</b>	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>№ 24: «Составление плана закладки плодового сада»</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельные работы: (внеаудиторная)</b> 1. «Нетрадиционные плодовые культуры» - презентация 2. Макет плодового сада.	<b>5</b> 2 3	
<b>2.5.2. Уход за садом</b>	<b>Уметь:</b> подбирать удобрения для почвы плодового сада, проводить обрезку плодовых растений <b>Знать:</b> основные и агротехнические приемы ухода за плодовыми культурами <b>Содержание:</b>	<b>12</b> <b>6/8</b>	
	<b>2.5.2.1. Обработка почвы и внесение удобрений:</b> системы содержания почвы; применение гербицидов; обработка и орошение почвы, защита почв от эрозии; нормы и способы внесения удобрений	2	2
	<b>2.5.2.2. Обрезка плодовых растений:</b> значение и задачи обрезки; инструменты для обрезки сада; сроки обрезки, способы обрезки, виды срезов; формирование кроны деревьев	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>№ 25: «Обрезка плодовых растений»</b>	2	
	<b>№ 26: «Формирование кроны деревьев»</b>	2	
	<b>2.5.2.3. Уход за плодовыми растениями:</b> уход за плодовыми растениями в разные периоды года, защита от вредителей и болезней, ремонт сада, реконструкция сада	2	2
	<b>Практическое занятие:</b>		
	<b>№ 27: «Уход за штамбом плодового дерева, ремонт и реконструкция сада»</b>	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельные работы: (внеаудиторная)</b>	<b>9</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Нетрадиционные плодовые культуры</li> <li>2. Макет плодового сада</li> <li>3.«Основные способы полива» - презентация</li> <li>4 «Современные виды удобрений» - сообщение</li> <li>5 «Основные системы формирования кроны деревьев» - таблица</li> <li>6 .«Породно-сортовые и возрастные особенности обрезки плодовых деревьев» - сообщение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2</li> <li>3</li> <li>1</li> <li>1</li> <li>1</li> <li>1</li> </ul>	
<b>2.5.3. Уход за урожаем</b>	<p><b>Уметь:</b> определять сроки уборки плодов, убирать урожай.</p> <p><b>Знать:</b> особенности формирования урожая, способы уборки урожая, товарную обработку плодов</p> <p><b>Содержание:</b></p>	<b>8</b>	
	<p><b>Формирование урожая</b> (организация перекрестного опыления, защита от заморозков, определение сроков уборки плодов); ручная и механизированная уборка урожая; товарная обработка плодов (сортировка, калибровка, упаковка)</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие</b></p>		
	<p><b>№ 28:</b> «Уборка и товарная обработка плодов »</p>	<b>4</b>	
	<p><b>Самостоятельные работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. «Особенности формирования урожая плодовых деревьев» - сообщение</li> <li>2. «Правила съёма плодов» – презентация.</li> <li>3.«Механизированная организация уборки урожая плодов» - сообщение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>6</li> <li>2</li> <li>2</li> <li>2</li> </ul>	
<b>2.5.4.Ягодные культуры</b>	<p><b>Уметь:</b> выполнять закладку ягодных плантаций</p> <p><b>Знать:</b> общие сведения о ягодных культурах, биологические и морфологические особенности, агротехнику выращивания ягодных культур</p> <p><b>Содержание:</b></p>	<b>8</b>	
	<p><b>2.5.4.1. Ягодные культуры:</b> виды; биологические и морфологические особенности, агротехника выращивания земляники, сбор урожая.</p>	2	2
	<p><b>2.5.4.2. Ягодные кустарники:</b> биологические и морфологические особенности, агротехника, сбор урожая.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия:</b></p>		

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

<b>Тема 4. Основы цветоводства</b>	<b>Уметь:</b> озеленять территорию усадьбы, ухаживать за комнатными растениями, составлять букеты из цветов <b>Знать:</b> основные виды растений для цветочных оформлений; правила ухода за цветочными насаждениями, условия выращивания комнатных растений <b>Содержание:</b>	<b>18 6/8</b>	
	<b>4.1. Цветочное оформление:</b> основные виды цветочных оформлений, растения для цветочных оформлений, уход за цветочными насаждениями; основы аранжировки	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>Практическое занятие № 33:</b> «Подбор и посадка растений для цветочных насаждений»	4	
	<b>Практическое занятие № 34:</b> «Уход за цветочными насаждениями»	4	
	<b>4.2. Комнатное цветоводство:</b> понятие, условия выращивания комнатных растений, размещение комнатных растений; уход за комнатными растениями	2	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельные работы: (внеаудиторная)</b> 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	<b>6</b> 2 2 2	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 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		<b>132</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b>		<b>108</b>	

1.Возделывание овощных культур в открытом грунте 2.Возделывание цветочных культур в открытом грунте 3.Уход за газонами и цветниками			
<b>Раздел 2. Осуществление хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>			
<b>МДК. 02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>		<b>114(57)</b>	
<b>Тема 1. Хранение плодов, овощей и ягод</b>	<b>Уметь:</b> определять качество сырья закладываемого на хранение и предназначенного для переработки. <b>Знать:</b> требования к качеству овощной и плодово- ягодной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки. <b>Содержание:</b>	<b>54 22/32</b>	
	<b>1.1. Химический состав плодов, овощей, ягод:</b> общая характеристика химического состава, пищевая ценность плодов ,овощей и ягод	<b>1</b>	
	<b>1.2.Требования к качеству плодов, овощей и ягод:</b> факторы лёжкости плодов и овощей, группы плодов и овощей по способности сохранения	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 1:</b> «Проведение органолептической оценки плодов, овощей и ягод»	<b>6</b>	
	<b>1.3.Условия хранения овощей и плодов:</b> периоды хранения продукции; подготовка плодов и овощей к хранению, группы хранилищ, подготовка стационарных хранилищ, подготовка	<b>2</b>	<b>2</b>

холодильников, ремонт хранилищ, дезинфекция хранилищ		
<b>Практическое занятие № 2:</b> «Подготовка хранилищ к приемке плодов и овощей»	<b>6</b>	
<b>1.4.Режимы хранения овощей плодов и ягод:</b> охлаждённое состояние, охлаждённое состояние с изменённой газовой средой	2	2
<b>1.5.Хранение корнеплодов:</b> лёжкоспособность корнеплодов, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	2	2
<b>1.6.Хранение картофеля:</b> лёжкоспособность клубнеплодов, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	2	2
<b>1.7.Хранение капусты:</b> : лёжкоспособность капусты, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
<b>1.8.Хранение лука и чеснока:</b> лёжкоспособность лука и чеснока, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
<b>1.9.Хранение зелёных овощей:</b> лёжкоспособность зелёных культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
<b>1.10.Хранение паслёновых культур:</b> лёжкоспособность пасленовых культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
<b>1.11.Хранение бобовых культур:</b> лёжкоспособность бобовых культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
<b>1.12.Хранение бахчевых культур:</b> лёжкоспособность пасленовых культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	1	2
<b>1.13.Хранение косточковых культур:</b> лёжкоспособность вишни, сливы, тёрна, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при <i>хранении</i>	1	2
Контрольная работа №1	1	2
<b>1.14.Хранение ягодных культур:</b> лёжкоспособность ягодных культур, способы хранения, температура хранения, влажность воздуха при хранении, болезни развивающиеся при хранении	2	2

	<b>1.15.Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость плодов и овощей:</b> влияние зоны выращивания, влияние погодных условий сезона, влияние почвы, влияние предшественников, влияние удобрений, влияние сроков уборки урожая	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическое занятие № 3:</b> «Подготовка овощей к хранению»	4	
	<b>Практическое занятие № 4:</b> «Подготовка плодов и ягод к хранению»	4	
	<b>Практическое занятие № 5:</b> «Закладка овощей на хранение»	6	
	<b>Практическое занятие № 6:</b> «Закладка плодов и ягод на хранение»	6	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b> 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.	<b>30</b> 2 2 3 3 3 3 2 2 2 2 3 3	
<b>Тема 2. Переработка сырья</b>	<b>Уметь:</b> перерабатывать плодоовощную и ягодную продукцию; <b>Знать:</b> требования к качеству плодоовощной и ягодной продукции, предназначенной для переработки; технологию переработки плодов, ягод и овощей	<b>60</b> 14/46	
	<b>1.1. Подготовка сырья к переработке:</b> требования к сырью для переработки; хранение сырья для переработки; подготовка овощей, фруктов, ягод и специй к переработке	1	2
	<b>Практическое занятие № 7:</b> «Подготовка продукции к переработке»	<b>4*</b>	

<b>1.2. Переработка плодов, овощей, ягод:</b> виды переработки (соление, мочение, квашение, сушение, маринование, заморозка, консервирование сахаром); вспомогательные продукты для переработки	1	2
<b>1.3. Сушка растительного сырья:</b> подготовка продукции к сушке; технология сушки растительного сырья	1	2
<b>1.4. Режимы хранения овощей плодов и ягод:</b> охлаждённое состояние, охлаждённое состояние с изменённой газовой средой	1	
<b>Практическое занятие № 8:</b> «Подготовка и сушка продукции»	<b>4*</b>	
<b>1.5. Консервирование быстрым замораживанием:</b> подготовка продукции к заморозке; особенности технологии и режимов замораживания плодоовощного сырья; режимы и способы хранения замороженной продукции	1	2
<b>Практическое занятие № 9:</b> «Подготовка и заморозка продукции»	<b>2*</b>	
<b>1.6. Квашение овощей:</b> подготовка продукции к переработке; технология квашения овощей.	1	2
<b>Практическое занятие № 10:</b> «Квашение капусты»	<b>4*</b>	
<b>1.7. Соление и мочение плодов и овощей:</b> подготовка продукции к переработке; технология соления и мочения плодов и овощей.	1	2
<b>Практическое занятие № 11:</b> «Соление овощей»	<b>6*</b>	
<b>Практическое занятие № 12:</b> «Мочение яблок, груш, слив»	<b>6*</b>	
<b>1.8. Маринование овощей, плодов и ягод:</b> подготовка продукции к переработке; технология маринования продукции	1	2
<b>Практическое занятие № 13:</b> «Маринование плодов и овощей»	<b>4*</b>	
<b>1.9. Консервирование плодов и овощей сахаром:</b> подготовка продукции к переработке; технология производства плодово-ягодных продуктов, уваренных с сахаром (варенье, джем, повидло), технология производства цукатов из плодоовощной продукции	2	2



	<b>Практическое занятие № 14: «Приготовление плодово-ягодных продуктов, уваренных с сахаром»</b>	<b>6*</b>	
	<b>1.10. Технология производства плодово-ягодных и овощных соков</b>	1	2
	<b>Практическое занятие № 15: «Приготовление плодово-ягодных и овощных соков»</b>	<b>4*</b>	
	<b>1.11. Технология производства овощных салатов и овощных закусочных консервов</b>	1	2
	<b>Практическое занятие № 16: «Приготовление овощных салатов»</b>	<b>6*</b>	
	<b>1.12. Хранение продукции переработки овощей, плодов и ягод</b>	1	2
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем:</b> 1. «Соление и квашение овощной и плодовой продукции» - альбом рецептов.	<b>2</b>	
	<b>Экзамен</b>	<b>2</b>	
	<b>самостоятельная работа(внеаудиторная)</b> 1. «Сушка овощной и плодово-ягодной продукции» - технологическая карта. 2. «Заморозка овощной и плодово-ягодной продукции» - технологическая карта. 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.	<b>27</b> 4 4 4 4 4 4 3	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Переработка плодовых и овощных культур		<b>12</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Устройство газонов и цветников 2. Возделывание цветочных культур в открытом грунте 3. Уход за газонами и цветниками		<b>72</b>	

## 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 31.08.17 Об 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](http://biometrica.tomsk.ru) - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ).

" Формат djvu. [lib.chistopol.ru](http://lib.chistopol.ru) (=lib.prometeu.org ) - библиотека г. Чистополя, раздел "Овощеводство".

Формат djvu, реже pdf. [nehudlit.ru](http://nehudlit.ru) - раздел "Овощеводство" библиотеки NeHudLit.Ru.

. [sci-lib.com](http://sci-lib.com) - библиотека БНБ, раздел "Овощеводство", книги формата djvu.

[zipsites.ru](http://zipsites.ru) - раздел "Овощеводство" на сайте

[biometrica.tomsk.ru](http://biometrica.tomsk.ru) - Библиотека научных и популярных изданий на сайте журнала "Биометрика" (Томский ГУ)

Формат djvu.[lib.chistopol.ru](http://lib.chistopol.ru) (=lib.prometeu.org ) - библиотека г. Чистополя, раздел "Плодоводство".

### 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	<p>1. Составление плана работы в плодовом саду в соответствии с календарным временем года и видами работ в осенний, зимний, весенний и летний периоды.</p> <p>2. Составление плана работ в огороде в соответствии с календарным временем года и видами работ в осенний, зимний, весенний и летний периоды.</p>	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	<p>1. Выполнение работ по выращиванию сельскохозяйственных культур в открытом грунте в соответствии с агротехнологией и соблюдением требований охраны и безопасности труда.</p> <p>2. Выполнение работ по выращиванию сельскохозяйственных культур в защищенном грунте в соответствии с агротехнологией и соблюдением требований охраны и безопасности труда</p>	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	<p>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.</p> <p>2. Выполнение работ по сортировке урожая в соответствии с агротехнологическими требованиями и соблюдением охраны и безопасности труда.</p> <p>3. Выполнение работ по упаковке собранной продукции в тару в соответствии с видом культуры, назначением продукции и требованиями к упаковке.</p>	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	<p>1. Выполнение работ по подготовке продукции растениеводства к хранению в соответствии с технологическими требованиями и с соблюдением санитарно-гигиенических правил.</p> <p>2. Выполнение работ по хранению сельскохозяйственных культур в специально оборудованных помещениях с соблюдением технологии хранения продукции и санитарно-гигиеническими требованиями.</p>	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ на ПЗ, УП и ПП. Экспертная оценка результата выполнения практических работ на ПЗ, УП, ПП

<p>ПК 2.5 Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию</p>	<p>1. Подготовка продукции растениеводства к реализации в соответствии с видом продукции и способами её подготовки, требованиями техники безопасности. 2. Подготовка продукции к использованию в соответствии с видом и правилами переработки продукции.</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>
<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>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции) СПО</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1	2	3
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	Портфолио Презентации Сертификат, свидетельство,
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	- определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений; - структурирование задач деятельности	Интерпретация результатов деятельности обучающегося в процессе освоения ОПОП, в ходе ПЗ, учебной и производственной практики Портфолио обучающегося (отзыв работодателя, дневник практики и т.д.)
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- 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	Интерпретация результатов деятельности обучающегося в процессе освоения ОПОП, в ходе практических занятий, учебной и производственной практики Отзыв работодателя
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- владение методами и способами поиска информации; - осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач; - использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы, решения профессиональных задач при освоении ОПОП
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-владение персональным компьютером; - использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -применение мультимедиа в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП Дифференцированный зачет Портфолио Презентации



	- осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий (электронно-методические комплекты, интернет-ресурсы, электронные носители и т.д.)	Проекты
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p> <p>Тестирование</p>

	<p>доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> </ul>	<p>Портфолио</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в</li> </ul>	

	<p>разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> </ul>	

	<p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие</li> </ul>	

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России</li> </ul>	
--	--	--

	<p>в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	





**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

**«Радищевский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИЯ 35.01.23ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ**

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

р.п. Радицево  
2024г.

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

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер  
\_\_\_\_\_ Биккиняева Р.А.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик:

**Корсакова Ольга Ивановна**, 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:

5. формирование общих и профессиональных компетенции;
6. комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

10.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:**

УП 03.- 360 часов;

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд</b>		
<b>Тема 03.1 Ознакомление с предприятием, охрана труда и техника безопасности.</b>	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности. Инструктаж по правилам санитарии и гигиены.	<b>6</b>
<b>Тема 03.2 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>	Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, томатных тыквенных, квашеных и консервированных овощей и грибов.	<b>30</b>
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 квашеных овощей	Первичная обработка квашеных 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
<b>Тема 03.3 Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>	Первичная обработка рыбы: первичная обработка, пластование, разделка на филе. Приготовление полуфабрикатов,	<b>30</b>

	приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	
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 котлетной массы из рыбы.	Первичная обработка рыбы: первичная обработка, пластование, разделка на филе. Приготовление рыбной котлетной массы	6
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
<b>Тема 03.4 Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и птицы.</b>	Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленой массы и полуфабрикатов из неё, котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка субпродуктов. Обработка птицы.	<b>30</b>
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
<b>Тема 03.5</b>	Приготовление бульонов, супов заправочных:	<b>24</b>

<b>Приготовление супов.</b>	щей, борщей, рассольников. Приготовление супов картофельных, супов с крупами, с макаронными изделиями, порционирование, отпуск.	
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 рассольника.	Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей; припускание огурцов порционирование, отпуск.	6
Тема 03.5.5. Приготовление супа- лапша домашняя.	Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей; замес теста, нарезка лапши, порционирование, отпуск.	6
<b>Тема 03.6 Приготовление соусов.</b>	Приготовление коричневого бульона, соусов красных, белых, молочных, сметанных; порционирование, отпуск.	<b>24</b>
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
<b>Тема 03.7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	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.	<b>24</b>
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	Подготовка сырья, варка макарон	6



макаронника.	,приготовление макарон к запеканию. Порционирование, оформление и отпуск.	
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
<b>Тема 03.8 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	Приготовление блюд из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, картофель жареный, шницель капустный, капуста тушеная. Порционирование, оформление, отпуск.	<b>24</b>
Тема 03.8.1.Приготовление голубцов овощных.	Подготовка капусты, нарезка овощей,подготовка и варка крупы,пассерование овощей, формирование полуфабрикатов; приготовление голубцов овощных. Порционирование, оформление, отпуск.	6
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
<b>Тема 03.9 Приготовление рыбных горячих блюд.</b>	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.	<b>27</b>
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 поленинградски.	Обработка рыбы, нарезка на порционные куски,жарка рыбы и картофеля; пассерование лука. Порционирование, оформление, отпуск.	6
Тема 03.9.2 Приготовление	Обработка рыбы, нарезка на порционные	6

рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски.	куски, жарка рыбы, варка и нарезка картофеля; пассерование грибов и лука. Запекание в жарочном шкафу. Оформление, отпуск.	
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
<b>Тема 03.10 Приготовление горячих блюд из мяса.</b>	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, оформление, отпуск. Приготовление горячих блюд из птицы, подбор гарнира, соуса. Оформление, отпуск.	<b>45</b>
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
<b>Тема 03.11 Приготовление блюд из яиц и творога.</b>	Приготовление омлета фаршированного, вареников и сырников. Порционирование и	<b>24</b>

	отпуск.	
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
<b>Тема 03.12 Приготовление холодных блюд и закусок.</b>	Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты из овощей, винегрет овощной, закуски из яиц. Порционирование, оформление и отпуск.	<b>24</b>
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
<b>Тема 03.13 Приготовление сладких блюд и напитков</b>	Приготовление горячих сладких блюд и напитков, компотов, кофе, какао-шоколада, холодных напитков. Порционирование, оформление и отпуск.	<b>24</b>
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,	Помол кофе, тепловая обработка.. Порционирование, оформление и отпуск.	6

шоколада		
Тема 03.13.4 Приготовление холодных напитков	Приготовление ингредиентов для холодных напитков. Порционирование, оформление и отпуск.	6
<b>Тема 03.14</b> <b>Приготовление теста и изделий из него.</b>	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопасным способом, сдобного и заварного теста Приготовление пирогов, ватрушек, печенья и эклеров. Порционирование, оформление, отпуск.	<b>24</b>
Тема 03.14.1 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирогов, ватрушек.	Приготовление дрожжевого теста; приготовление фарша. Разделка теста на пироги и ватрушки. Выпечка. Порционирование, оформление, отпуск.	6
Тема 03.14.2 Приготовление пирожков жаренных.	Приготовление дрожжевого теста; приготовление фарша. Разделка теста на пироги. Выпечка. Порционирование, оформление, отпуск.	6
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. Зачет	Приготовление теста на блины и оладий. Выпекание. Порционирование, оформление, отпуск.	6
	<b>Всего часов</b>	<b>360</b>

### 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 производственно практики.

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

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты, приспособления
<b>ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд</b>		
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, протирающая 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, селедочницы, 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
<b>ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд</b>	
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	Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов,	2	30	



	обработка овощей и грибов.	капустных, луковых, тыквенных овощей: мойка, машинная очистка, доочистка, мойка, нарезка.			
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	-Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий: каши рассыпчатые, вязкие, жидкие, запеканки, макароны отварные, бобовые	3	24	

	изделий.	отварные.			
	<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 сладких блюд и напитков	Приготовление сладких блюд и напитков: кисель, чай, кофе, какао	3	24	
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.
  10. Назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары.
  11. Правила приготовления блюд из концентратов.
  12. 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 уварки, 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:

5. Приготовление холодных, первых, вторых, третьих блюд и кулинарных изделий массового спроса.
6. Выпуск холодных блюд, закусок (салатов овощных, с мясом, винегретов, рыбы под маринадом, студня).
7. Варка бульонов, супов.
8. Приготовление различных видов пассировок, соусов.
9. Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, круп в варёном, тушённом,

запеченном, жареном виде.

**10.**Замешивание теста и выпечка изделий из него.

**11.**Заправка птицы для варки и жарки, подготовка рыбы осетровых пород для тепловой обработки.

**12.**Нарезка на порции рыб частиковых пород.

**13.**Изготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.

**14.**Раздача приготовленных блюд.

учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УП.03 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**Профессия 35.01.23 ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ**

**ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**

р.п.Радищево  
2024

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

<b>11.Паспорт программы учебной практики.</b>	<b>4</b>
<b>12.Тематический план и содержание учебной практики</b>	<b>5</b>
<b>13.Условия реализации учебной практики.</b>	<b>16</b>
<b>14.Контроль и оценка результатов освоения программы учебной 21 практики.</b>	



# 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:**

7. 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;

8. 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
<b>ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд</b>	
<b>Тема 03.1.</b> <b>Охрана труда и техника безопасности.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт использования инструктажа по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, по правилам санитарии и гигиены.
	<b>Содержание учебного материала:</b> Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности. Инструктаж по правилам санитарии и гигиены.
<b>Тема 03.2.</b> <b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт первичной обработки овощей и грибов.
	<b>Содержание учебного материала:</b> 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.	<b>Обучающийся должен :</b> - иметь практический опыт первичной обработки овощей и грибов.
Тема 03.2.2 Традиционные формы нарезки(брусочки,кубики,соломка,ломтики, кружочки,дольки)	<b>Обучающийся должен :</b> -иметь практический опыт первичной обработки овощей
Тема 03.2.3 Нетрадиционные формы нарезки (жарденье,меседуан,алюмет,батай)	<b>Обучающийся должен :</b> -иметь практический опыт первичной обработки овощей
<b>Тема 03.3.</b> <b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт первичной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов.
	<b>Содержание учебного материала:</b> 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.

Тема 03.3.1. Первичная обработка и получение чистого филе рыбы.	Первичная обработка рыбы, пластование, разделка на филе, приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
Тема 03.3.2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из рыбы.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, тельной, рулет, фрикадельки, тефтели. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
<b>Тема 03.4</b> <b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов, птицы. <b>Содержание учебного материала:</b> 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.
Тема 03.4.1. Нарезка мяса.	Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
Тема 03.4.2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
<b>Тема 03.5.</b> <b>Приготовление супов.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления бульонов, супов. <b>Содержание учебного материала:</b> 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.
Тема 03.5.1. Приготовление щей.	Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
Тема 03.5.2. Приготовление борща сибирского.	Приготовление бульонов, пассеровки и фрикаделек; нарезка овощей. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
Тема 03.5.3. Приготовление рассольника.	Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей, припускание огурцов. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Тема 03.5.4. Приготовление солянки сборной мясной.	Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей, припускание огурцов. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
Тема 03.5.5. Приготовление супа- лапша домашняя.	Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей, замес теста, нарезка лапши. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
Тема 03.5.6. Приготовление окрошки овощной.	Приготовление кваса, нарезка овощей, заправка окрошки. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
Тема 03.5.7 Приготовление минестроне.	Приготовление бульонов, пассеровки; нарезка овощей. Тепловая обработка. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
Тема 03.5.8 Приготовление консоме.	Подготовка мяса к варке, приготовление бульона, овощей. Осветление бульона. Тепловая обработка. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
Тема 03.5.9 Приготовление гаспаччо.	Подготовка овощей .Тепловая обработка. Порционирование. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
<b>Тема 03.6</b> <b>Приготовление соусов.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления соусов. <b>Содержание учебного материала:</b>
	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.
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.
<b>Итого за второй курс.</b>	
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.

Тема 03.6.4 Приготовление карбонара.	Нарезка бекона. Тепловая обработка. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
Тема 03.6.5 Приготовление песта.	Подготовка сырья. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
Тема 03.6.6 Приготовление соус польский.	Провести первичную обработку, яйца отварить. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.
<b>Тема 03.7</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. <b>Содержание учебного материала:</b>
	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. Порционирование. Оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации
Тема 03.7.1. Приготовление запеканки рисовой.	Подготовка сырья, варка вязкой каши, приготовление вязкой каши к запеканию. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.7.2. Приготовление макаронника.	Подготовка сырья, варка макарон, приготовление макарон к запеканию. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.7.3. Приготовление пюре из бобовых.	Подготовка сырья, варка бобовых. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.7.4 Приготовление резотто.	Подготовка сырья. Тепловая обработка. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.7.5 Приготовление мусака по- гречески.	Подготовка сырья. Тепловая обработка. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
<b>Тема 03.8. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления блюд из овощей и грибов. <b>Содержание учебного материала:</b>
	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.

Тема 03.8.1. Приготовление голубцов овощных.	Подготовка капусты, нарезка овощей, подготовка и варка крупы, пассерование овощей, формирование полуфабрикатов; приготовление голубцов овощных. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
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.
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.
Тема 03.8.4 Приготовление равиоли.	Подготовим тесто и сырье. Проведем тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.8.5 Приготовление мусака.	Подготовим сырье. Проведем тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
<b>Тема 03.9. Приготовление рыбных горячих блюд.</b>	Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления рыбных горячих блюд. <b>Содержание учебного материала</b>
	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.
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.
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.
Тема 03.9.4. Приготовление зраз донских.	Обработка рыбы и получение чистого филе ; подготовка фритюра. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.9.5 Приготовление хе из рыбы по -корейски.	Обработка рыбы и получение чистого филе . Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.

Тема 03.9.6 Приготовление роллов.	Подготовка крупы. Обработка рыбы и получение чистого филе . Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
<b>Тема 03.10. Приготовление мясных горячих блюд.</b>	Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления мясных горячих блюд. <b>Содержание учебного материала:</b> -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.
Тема 03.10.1. Приготовление мяса духового.	Нарезка и обжарка мяса, овощей,пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.10.2. Приготовление азу.	Нарезка и обжарка мяса, припускание огурцов, пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.10.3. Приготовление плова.	Нарезка и обжарка мяса, пассерование овощей, подготовка крупы. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
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.
Тема 03.10.5. Приготовление печени по-строгановски.	Нарезка и обжарка печени, пассерование овощей, подбор соуса. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
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.
Тема 03.10.7 Приготовление карпаччо.	Подготавливаем мясо и грибы .Проводим нарезку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.10.8 Приготовление рубленного бифштекса.	Подготавливаем мясо добавляем специи. Производим тепловую обработку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.10.9 Приготовление бигоса по-польски.	Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации
Тема 03.10.10 Приготовление лазаньи с грибами и курицей.	Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации

<p><b>Тема 03.11. Приготовление блюд из яиц и творога.</b></p>	<p><b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления блюд из яиц и творога.</p> <p><b>Содержание учебного материала:</b> Приготовление блюд из яиц: омлета фаршированного. Приготовление блюд из творога: вареники ленивые, сырники из творога. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>
<p>Тема 03.11.1. Приготовление омлета фаршированного.</p>	<p>Приготовление омлета фаршированного. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>
<p>Тема 03.11.2. Приготовление вареников из творога ленивых.</p>	<p>Замес теста, приготовление творожного фарша, формирование вареников из творога. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>
<p>Тема 03.11.3. Приготовление сырников.</p>	<p>Подготовка фарша, формование, нанесение панировки, приготовление сырников. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>
<p>Тема 03.11.4 Приготовление фритатты с кабачками.</p>	<p>Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации</p>
<p>Тема 03.11.5 Приготовление омлета пуляр.</p>	<p>Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации</p>
<p>Тема 03.11.6 Приготовление творожного салата.</p>	<p>Подготавливаем сырье. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации</p>
<p><b>Тема 03.12. Приготовление холодных блюд и закусок.</b></p>	<p><b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p><b>Содержание учебного материала:</b> Приготовление бутербродов. Приготовление салата столичного. Приготовление яиц под майонезом с гарниром Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>
<p>Тема 03.12.1. Приготовление бутербродов.</p>	<p>Подбор сырья, нарезка хлеба, продуктов для бутербродов. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>
<p>Тема 03.12.2. Приготовление салата столичного.</p>	<p>Варка птицы и овощей, нарезка птицы и овощей, заправка салата. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>
<p>Тема 03.12.3. Приготовление яиц под майонезом с гарниром.</p>	<p>Варка яиц и овощей, нарезка яиц и овощей, заправка. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>
<p>Тема 03.12.4 Приготовление брускетта.</p>	<p>Подготавливаем сырье. Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации</p>



Тема 03.12.5 Приготовление гамбургера.	Подготавливаем сырье.Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации
<b>Тема 03.13</b> <b>Приготовление сладких блюд и горячих напитков.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления сладких блюд и напитков. <b>Содержание учебного материала:</b>
	Приготовление компота, киселя, чая, кофе, какао с молоком,яблок в тесте жареные. Правила отпуска, условия и сроки реализации. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.13.1. Приготовление киселя из кураги.	Промывание,варка и протирание кураги. Подготовка и разведение крахмала в отваре кураги. Доведение до готовности. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.13.2. Приготовление яблок в тесте жареные.	Подготовка яблок для жарки, приготовление теста кляр, фритюра. Порционирование. Оформление, правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.13.3 Приготовление клубнично-бананового смузи.	Подготавливаем сырье.. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации
<b>Тема 03.14. Приготовление теста и изделий из него.</b>	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления теста и изделий из него. <b>Содержание учебного материала:</b>
	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.
Тема 03.14.1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирогов,ватрушек.	Приготовление дрожжевого теста, приготовление фарша. Разделка теста на пироги и ватрушки. Выпечка. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.14.2. Приготовление сдобного теста и изделий из него: печенье.	Подготовка сдобы. Приготовление сдобного теста; формирование печенья. Выпечка. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации.
Тема 03.14.3. Приготовление эклеров.	Подготавливаем сырье.Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации
Тема 03.14.4 Приготовление тарталеток.	Подготавливаем сырье.Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации

Тема 03.14.5 Приготовление пиццы по-итальянски.	Подготавливаем сырье.Проводим тепловую обработку. Порционирование. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации	6
Тема 03.14.6 Приготовление штруделя яблочного.	Подготавливаем сырье.Проводим тепловую обработку. Оформление,правила отпуска, условия и сроки реализации	6
<b>Зачет</b>		
		<b>Всего часов</b>
		4

### **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:

13. немеханическое оборудование – производственные столы, весы настольные циферблатные для сырой и готовой продукции

14. механическое оборудование – мясорубка, тестомесительная машина

15. тепловое оборудование – плита электрическая, плиты индукционные, плита ВОК, пароконвектомат, шкаф жарочный, водонагреватель, микроволновая печь, электрический чайник, электрофритюрница, миксер планетарный. блендер

16. холодильное оборудование – шкафы холодильные, стол с охлаждаемой поверхностью.

инвентарь – комплект маркированных разделочных досок (ОС, ОБ, 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, ситейники, 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. rovary.ru., **Повары.ру: кулинарный портал**
- 2.[horeca.ru](http://horeca.ru) - Главный портал индустрии гостеприимства и питания
- 3.[gastronom.ru](http://gastronom.ru) - Рецепты приготовления блюд на Gastronom.ru
- 4.[gotovim.ru](http://gotovim.ru) - Готовим.ру: кулинарные рецепты
- 5.[povarenok.ru](http://povarenok.ru)-Рецепты приготовления - кулинарные рецепты

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд</b>	
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 рубленной 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 и грибов	Приготовление блюд из овощей (картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, картофель жаренный, капуста тушёная, котлеты морковные, шницель капустный, картофельная запеканка). Приготовление грибов в сметанном соусе. Проверка качества.	30
Тема 03-9 Приготовление	Приготовление блюд из рыбы (рыба отварная, рыба припущенная, рыба жаренная). Приготовление рыбной	36

рыбных горячих блюд	котлетной массы и блюд из неё (котлеты, биточки, тефтели). Проверка качества.	
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
<b>ИТОГО</b>		<b>416</b>





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**

2024 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.

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;



ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

### 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)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающихся
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	
1	2	3	4	5	
ПК 3.1 — 3.6	Раздел 1. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.	873	304	366	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	360			
	<b>Всего:</b>	<b>1233</b>	<b>304</b>	<b>366</b>	

#### 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.
ПМ 1. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	

\*

<b>МДК.03.01</b> <b>Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд</b>	
Раздел 1. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд	<p><b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления блюд, пр отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Знать:</b> Технологии приготовления блюд и контроль их качества.</p>
Тема 1.1.Первичная механическая и кулинарная обработка сырья.	<p><b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс первичной механической кулинарной обработки сырья</p> <p><b>Знать:</b> правила обработки и хранения видов продовольственных тов после первичной механической и кулинарной обработки.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Первичная механическая и кулинарная обработка овощей и грибов</p> <p>4.Первичная механическая и кулинарная обработка рыбы.</p> <p>5.Первичная механическая и кулинарная обработка мяса и мясных продуктов.</p> <p>6.Первичная механическая и кулинарная обработка мясных субпрод</p> <p>7.Первичная механическая и кулинарная обработка птицы</p> <p>8.Требования к качеству, условиям и срокам хранения.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>№1. «Выполнение первичной обработки овощей».</p> <p>№2. «Выполнение механической и кулинарной обработки рыбы»</p> <p>№3. «Выполнение механической и кулинарной обработки мяса и мясопродуктов».</p>
Тема 1.2. Тепловая обработка продуктов.	<p><b>Уметь:</b> соблюдать тепловую обработку продуктов</p> <p><b>Знать:</b> основные способы тепловой обработки продуктов, организаци работы горячих цехов.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Основные способы тепловой обработки</p> <p>2. Комбинированные способы тепловой обработки</p> <p>3 Вспомогательные способы тепловой обработки</p>
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления супов .	<p><b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления супов</p> <p><b>Знать:</b> правила варки супов, технологию приготовления супов , требо качеству и сроки их хранения.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Общие сведения о супах</p> <p>2. Приготовление бульонов</p> <p>3. Заправочные супы</p>

	4. Супы молочные, супы- пюре
	5 Прозрачные, сладкие, холодные супы
	6.Требования к качеству супов и сроки их хранения.
	<b>Практические занятия</b>
	№4. «Выполнение технологического процесса приготовления щей, б
	№5. «Выполнение технологического процесса приготовления рассольников, солянок».
	№ 6. «Выполнение технологического процесса приготовления супов картофельных, овощных и супов с макаронными изделиями».
	№7 «Выполнение технологического процесса приготовления молоч супов и супов- пюре»
	№8. «Выполнение технологического процесса приготовления холод супов».
	<b>Самостоятельная работа (аудиторная во взаимодействии с преподавателем)</b>
	1.Технологический процесс приготовления заправочных супов - технологическая карта
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>
	1.Приготовление бульонов- сообщение
	2.Технологический процесс приготовления заправочных супов - технологическая карта
	3.Технологический процесс приготовления супов картофельного с ов крупой и макаронными изделиями и бобовыми - технологическая кар
	4. Технологический процесс приготовления супов молочных -презе
	5. Технологический процесс приготовления супов-пюре -технологич карта
	6. Технологический процесс приготовления прозрачных супов -докла
	7. Технологический процесс приготовления сладких супов -технолог карта
	8. Технологический процесс приготовления холодных супов -сообще
Тема 1.4. Технологический процесс приготовления соусов.	<b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления соусов . <b>Знать:</b> технологию приготовления соусов , требования к качеству и с хранения .
	<b>Содержание</b>
	1.Общие сведения о соусах

	2. Приготовление мучных пассеровок, бульонов
	3. Соусы мясные красные
	4. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне
	5. Соусы грибные, молочные, сметанные
	6. Холодные соусы и желе
	7. Соусы сладкие и сроки хранения соусов
	<b>Практические занятия</b>
	№9. «Выполнение технологического процесса приготовления красного и белого соуса основного».
	№10. «Выполнение технологического процесса приготовления молочных и сметанных соусов»
	№11. «Выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов»
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>
	1. Приготовление соусов - сообщение
	2. Технологический процесс приготовления соуса красного основного - технологическая карта
	3. Технологический процесс приготовления соуса белого на мясном бульоне - технологическая карта
	4. Технологический процесс приготовления соуса грибного - технологическая карта
	5. Технологический процесс приготовления соуса сметанного - технологическая карта
	6. Технологический процесс приготовления смесей масляных - технологическая карта
	7. Технологический процесс приготовления соусов холодных и желе - технологическая карта
	8. Технологический процесс приготовления соусов сладких - технологическая карта
Тема 1.5. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей.	<b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей. <b>Знать:</b> технологию приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, требования к качеству и сроки хранения.
	<b>Содержание:</b>
	17. Подготовка круп к варке
	18. Каши, блюда из каш
	19. Блюда из бобовых, макаронных изделий
	20. Блюда и гарниры из варенных и припущенных овощей
	21. Блюда и гарниры из жаренных, тушеных, запеченных овощей
	22. Блюда из грибов

	23. Требования к качеству блюд
	<b>Практические занятия</b>
	№ 12. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»
	№13. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд вареных и припущенных овощей».
	№14. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд жареных овощей».
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>
	1. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий - сообщение
	2. Технологический процесс приготовления блюд из каш - технологическая карта
	3. Технологический процесс приготовления блюд из бобовых - технологическая карта
	4. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий - технологическая карта
	5. Технологический процесс приготовления блюд из припущенных овощей - технологическая карта
	6. Технологический процесс приготовления блюд из жареных овощей - технологическая карта
	7. Технологический процесс приготовления блюд из запеченных овощей - технологическая карта
Тема 1.6. Технологический процесс приготовления рыбных блюд.	<b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления рыбных блюд <b>Знать:</b> технологию приготовления рыбных блюд, требования к качеству и срокам хранения .
	<b>Содержание</b>
	1. Рыба отварная
	2. Рыба припущенная
	3. Рыба жареная
	4. Рыба запеченная
	5. Блюда из рыбной котлетной массы
	6. Блюда из морепродуктов
	7. требования к качеству и сроки хранения
	<b>Практические занятия</b>
	№ 15. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы»
	№16. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд жареной рыбы».
	№17. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из запеченной рыбы».

	<p>№18. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы».</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>
	<p>1. Приготовление рыбы отварной -рефераты</p>
	<p>2. Технологический процесс приготовления рыбы припущенной - технологическая карта</p>
	<p>3. Технологический процесс приготовления рыбы жареной -технологическая карта</p>
	<p>4. Технологический процесс приготовления рыбы запеченной - технологическая карта</p>
	<p>5. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы технологическая карта</p>
	<p>6. Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов - технологическая карта</p>
<p>Тема 1.7. Технологический процесс приготовления мясных блюд.</p>	<p><b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления мясных блюд  <b>Знать:</b> технологию приготовления мясных блюд, требования к качеству и срокам хранения .</p>
	<p><b>Содержание</b></p>
	<p>1. Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов</p>
	<p>2. Отварные, припущенные мясные блюда</p>
	<p>3 Жареные мясные блюда</p>
	<p>4. Тушеные мясные блюда</p>
	<p>5 Запеченные мясные блюда</p>
	<p>6. Блюда из рубленного мяса</p>
	<p>7. Блюда из котлетной массы</p>
	<p>8. Блюда из субпродуктов</p>
	<p>9. Блюда из мяса диких животных</p>
	<p>10 Требования к качеству и срокам хранения</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p>
	<p>№19. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд отварного мяса».</p>
	<p>№ 20. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд жареного мяса»</p>
	<p>№21. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд тушеного мяса».</p>
	<p>№ 22. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд запеченного мяса»</p>
	<p>№23. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд котлетной массы».</p>

	<p><b>Самостоятельная работа (аудиторная во взаимодействии с преподавателем)</b></p>
	<p>2. Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса - технологическая карта</p>
	<p><b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b></p>
	<p>1. Варка мясных продуктов - сообщение</p>
	<p>2. Технологический процесс приготовления жареного мяса - технологическая карта</p>
	<p>3. Технологический процесс приготовления тушеного мяса - технологическая карта</p>
	<p>4. Технологический процесс приготовления запеченного мяса - технологическая карта</p>
	<p>5. Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса - технологическая карта</p>
	<p>6. Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы - технологическая карта</p>
	<p>7. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов - технологическая карта</p>
	<p>8. Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы - технологическая карта</p>
	<p>9. Технологический процесс приготовления блюд из тушеной птицы - технологическая карта</p>
<p>Тема 1.8 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи</p>	<p><b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления блюд из птицы и дичи. <b>Знать:</b> технологию приготовления блюд из птицы и дичи, требования к качеству и сроки хранения.</p>
	<p><b>Содержание</b></p>
	<p>15. Отварная и припущенная птица и дичь</p>
	<p>16. Жареная птица и дичь</p>
	<p>17. Тушеные блюда из птицы</p>
	<p>18. Требования к качеству блюд, сроки хранения</p>
	<p><b>Практическое занятие</b></p>
	<p>№24. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд жареной и запеченной птицы»</p>
	<p><b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b></p>
	<p>1. Варка яиц - сообщение</p>
	<p>2. Яйцепродукты: яичный меланж, яичный порошок - сообщение</p>
	<p>3. Производство и ассортимент творога - сообщение</p>



	4.Технологический процесс приготовления жареных и запеченных блюд -технологическая карта
	5.Технологический процесс приготовления горячих блюд из творога технологическая карта
	6.Технологический процесс приготовления запеченных блюд из творога технологическая карта
5Тема 1.9. Блюда из яиц и творога.	<p><b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления блюд из творога</p> <p><b>Знать:</b> технологию приготовления блюд и яиц их творога, требования к качеству и сроки хранения .</p> <p><b>Содержание.</b></p> <p>1.Характеристика яичных продуктов</p> <p>2.Варка яиц</p> <p>3.Жареные блюда</p> <p>4. Запеченные блюда</p> <p>19. Холодные и горячие блюда из творога</p> <p>6.Требования к качеству, сроки хранения</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>№25. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из творога».</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1.Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд- сообщ</p> <p>2. Технологический процесс приготовления бутербродов -технологическая карта</p> <p>3. Технологический процесс приготовления салатов -технологическая карта</p> <p>4.Технологический процесс приготовления винегретов -технологическая карта</p> <p>5.Технологический процесс приготовления блюд и закусок из овощей и грибов -технологическая карта</p> <p>6.Технологический процесс приготовления рыбных блюд и закусок - технологическая карта</p>

	7.Технологический процесс приготовления мясных блюд и закусок - технологическая карта
Тема 1.10 Холодные блюда и закуски.	<b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления холодных закусок <b>Знать:</b> технологию приготовления холодных блюд, требования к качеству
	<b>Содержание</b>
	1.Подготовка продуктов для холодных блюд.
	2.Бутерброды
	3. Салаты, винегреты
	4.Овощные и грибные блюда и закуски
	5.Блюда и закуски из яиц
	20. Рыбные блюда и закуски
	21. Мясные блюда и закуски
	8.Требования к качеству блюд, сроки хранения
	<b>Практические занятия</b>
	№ 27. «Выполнение технологического процесса приготовления бутербродов»
	№ 28«Выполнение технологического процесса приготовления салатов»
	№29. «Выполнение технологического процесса приготовления рыбных блюд и закусок»
	№30. Выполнение технологического процесса приготовления мясных горячих закусок»
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>
	1.Натуральные свежие фрукты и ягоды - сообщение
	2. Технологический процесс приготовления компотов (технологическая карта)
	3. Технологический процесс приготовления желированных блюд (технологическая карта)
	4. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд (технологическая карта)
5. Технологический процесс приготовления напитков (технологическая карта)	

<p>Тема 1.11 Сладкие блюда</p>	<p><b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления сладких блюд <b>Знать:</b> технологию приготовления сладких блюд требования к качеству и срокам хранения .</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Характеристика сладких блюд 2.Приготовление компотов 3.Желированные блюда 4.Горячие сладкие блюда 5.Требования к качеству блюд, сроки хранения</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>№31. «Выполнение технологического процесса приготовления компотов» №32. «Выполнение технологического процесса приготовления желированных блюд» № 33. . «Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд».</p>
<p>Тема 1.12 Напитки</p>	<p><b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков <b>Знать:</b> технологию приготовления холодных и горячих напитков, требования к качеству и срокам хранения .</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Технологический процесс приготовления горячих напитков 2. Технологический процесс приготовления холодных напитков</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>№ 34 Технологический процесс приготовления горячих напитков № 35 «Технологический процесс приготовления холодных напитков»</p> <p><b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b></p> <p>1.Натуральные свежие фрукты и ягоды - сообщение 2. Технологический процесс приготовления компотов (технологическая карта) 3. Технологический процесс приготовления желированных блюд (технологическая карта) 4. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд (технологическая карта)</p>

	5. Технологический процесс приготовления напитков (технологическая карта)
Тема 1.13. Изделия из теста	<p><b>Уметь:</b> соблюдать технологический процесс приготовления теста и изделий из него.</p> <p><b>Знать:</b> технологию приготовления теста и изделий из него, требования к качеству и сроки хранения .</p>
	<b>Содержание</b>
	1.Значение изделий из теста
	2.Способы разрыхления теста
	3.Подготовка сырья
	4.Дрожжевое тесто и изделия из него
	5. Тесто для блинов и оладий
	6.Бездрожжевое пресное тесто
	7. Приготовление фаршей
	8.Требования к качеству, сроки хранения
	<b>Практические занятия</b>
	№ 36. «Выполнение технологического процесса приготовления дрожжевого теста безопасным способом».
	№ 37. «Выполнение технологического процесса приготовления дрожжевого теста опарным способом».
	№ 38. «Выполнение технологического процесса приготовления песочного теста»
	№ 39. «Выполнение технологического процесса приготовления оладий и блинов»
	№ 40«Выполнение технологического процесса приготовления заварного теста»
	№ 41 Выполнение технологического процесса приготовления бисквитного теста
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>
	1.Хлебопекарные дрожжи- сообщение
	2.Разрыхлители- сообщение
	3.Красители- сообщение

	4. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста - технологическая карта
	5. Технологический процесс приготовления пирожков печеных - технологическая карта
	6. Технологический процесс приготовления ватрушек -технологическая карта
	7. Технологический процесс приготовления кулебяк -технологическая карта
	8. Технологический процесс приготовления теста для пельменей - технологическая карта
	9. Технологический процесс приготовления теста для домашней лапши - технологическая карта
	10. Технологический процесс приготовления теста для блинчиков - технологическая карта
Тема 1.14 Основы диетического питания	<p><b>Уметь:</b> Приготавливать диетические блюда  <b>Знать:</b> Характеристику диет</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Значение диетического питания</p> <p>2.Характеристика диет</p> <p><b>Практическое задание</b></p> <p>№ 42 Приготовление супов</p> <p>№ 43 Приготовление горячих блюд</p> <p><b>Контрольная работа по разделу № 1</b></p>
Раздел 2. Организация процесса к обслуживанию потребителей.	<p><b>Уметь:</b> составлять меню, сервировать стол, пользоваться весоизмерительным оборудованием  <b>Знать:</b> организацию снабжения, производственных цехов, порядок отгрузки продуктов на приготовление блюд, порционирование блюд, требования к качеству.</p>
Тема 2.1.Организация производства предприятий общественного питания.	<p><b>Уметь:</b> пользоваться весоизмерительным оборудованием, оформлять документально приход и расход продуктов со склада;производить промывку посуды с использованием дезинфицирующих и моющих средств; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий, производить расчет количества сырья и документальное оформление отпуска продуктов на приготовление блюд.  <b>Знать:</b> общую характеристику, состав и планировку предприятий общественного питания; организацию работы цехов с полным циклом</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Общая характеристика и классификация предприятий общественного питания.</p> <p>2.Состав и планировка предприятий общественного питания.</p> <p>3.Организация складского хозяйства.</p>

	4. Организация весового хозяйства.
	5. Организация работы цехов с полным циклом
	6. Организация работы моечных кухонной посуды, производственного инвентаря и тары.
	7. Основы меню. Расчет количества сырья и документальное оформление отпуска продуктов на приготовление блюд.
Тема 2.2. Порционирование и подготовка готовых блюд для подачи	<p><b>Уметь:</b> проводить бракераж блюд, порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p> <p><b>Знать:</b> правила работы бракеражной комиссии, основные и вспомогательные работы при порционировании и подготовке готовых блюд для подачи.</p>
	<b>Содержание</b>
	1. Контроль качества готовых блюд.
	2. Основные и вспомогательные работы при порционировании и подготовке готовых блюд для подачи.
Тема 2.3. Требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	<p><b>Уметь:</b> применять требования при реализации готовой продукции и при обслуживании потребителей.</p> <p><b>Знать:</b> требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.</p>
	<b>Содержание:</b>
	1. Требования к реализации готовой продукции.
	2. Требования к обслуживанию потребителей.
Тема 2.4. Сервировка столов.	<p><b>Уметь:</b> сервировать стол для приемов различного назначения.</p> <p><b>Знать:</b> классификацию и назначение столовой посуды и столовых приборов, правила этикета.</p>
	<b>Содержание:</b>
	1. Классификация и назначение столовой посуды и столовых приборов
	2. Сервировка стола для приемов различного назначения.
	<b>Практические занятия</b>
	№ 44 «Выполнение расчета дневного рациона питания: калькуляция»
	№ 45. «Подбор посуды и сервировка стола».
	<b>Контрольная работа по разделу 2 «Организация процесса к обслуживанию потребителей.»</b>
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>
	1. Санитарно-гигиенические требования - сообщение
	2. Организация материально-технического хозяйства - сообщение

	3.Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания - сообщение
	4.Учёт продуктов на производстве - составить дневной заборный лист отпуск изделий
	5.Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. -
Раздел 3.Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	<b>Уметь:</b> Эксплуатировать оборудование, соблюдая правила техники безопасности технологического оборудования. <b>Знать:</b> Назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации технологического оборудования; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива.
Тема 3.1. Общие сведения о машинах.	<b>Уметь:</b> отличать виды оборудования <b>Знать:</b> классификацию машин, основные части и двигатели машин; техническую документацию машин требования к машинам.
	<b>Содержание:</b>
	1.Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.
	2.Основные части и детали машин.
Тема 3.2.Механическое оборудование.	<b>Уметь :</b> Эксплуатировать механическое оборудование, соблюдая правила техники безопасности механического оборудования. <b>Знать:</b> назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации механического оборудования
	<b>Содержание:</b>
	1.Картофелеочистительные машин, овощерезательные машины
	2.Фаршемешалки.
	2.Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.
	2.Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
	<b>Практическое занятие № 46</b> Эксплуатация механического оборудования
Тема 3.3. Тепловое оборудование.	<b>Уметь :</b> Эксплуатировать тепловое оборудование , соблюдая правила техники безопасности теплового оборудования. <b>Знать:</b> назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации теплового оборудования.
	<b>Содержание:</b>
	1.Общие сведения о тепловом оборудовании.
	2.Жарочные и пекарные шкафы. Высокочастотные шкафы
	3.Сковороды.
	<b>Практическое занятие № 47</b> Эксплуатация теплового оборудования
Тема 3.4.	<b>Уметь :</b> Эксплуатировать холодильное оборудование ,соблюдая прав

Холодильное оборудование.	техники безопасности холодильное оборудование. <b>Знать:</b> назначение ,устройство, принцип действия и правила эксплуатации холодильного оборудования.
	<b>Содержание:</b>
	1.Общие сведения о холодильном оборудовании.
	2.Способы охлаждения.
	3.Холодильные машины.
	4.Виды торгово-холодильного оборудования.
	<b>Практическое занятие № 48</b>
	Эксплуатация холодильного оборудования
	<b>Контрольная работа по разделу 3«Технологическое оборудование предприятий общественного питания.»</b>
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>
	1.Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания - сообщение. 2.Производственный травматизм-сообщение. 3.Профессиональные заболевания работников общественного питания - сообщение.
<b>Дифференцированный зачёт</b>	
<b>ИТОГО з</b>	
<b>Иметь практический опыт:</b> приготовление блюд и определение их качества	
<b>Учебная практика</b>	
Виды работ:	
1.Охрана труда. Техника безопасности.	
2.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	
2.1 Первичная обработка овощей и грибов	
2.2 Традиционные формы нарезки (брусочки, кубики, соломка, ломтики, дольки, кружочки)	
2.3Нетрадиционные формы нарезки( WS-владение кулинарными техниками: жардиньер, маседуан, а батай)	
3.Механическая кулинарная обработка рыбы.	
3.1.Первичная обработка и получение чистого филе рыбы.	
3.2.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из рыбы.	
Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и птицы.	
4.1.Нарезка мяса.	
4.2.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из мяса.	
5.Пригот	
супов.	
5.1.Приготовление щей.	
5.2.Приготовление борща сибирского.	
5.3.Приготовление рассольника.	
5.4.Приготовление солянки сборной мясной.	
5.5.Приготовление супа- лапша домашняя	
5.6.Приготовление окрошки овощной.	
5.7 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): минестроне	



- 5.8 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): консоме
- 5.9 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): гапаччо
- 6. Приготовление соусов.
  - 6.1. Приготовление соуса красного основного, соуса с луком и грибами.
  - 6.2. Приготовление маринада овощного с томатом.
  - 6.3. Приготовление мясного желе.
  - 6.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): карбонаро
  - 6.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): песта
  - 6.6 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): соус польский
- 7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
  - 7.1. Приготовление запеканки рисовой
  - 7.2. Приготовление макаронника.
  - 7.3. Приготовление пюре из бобовых.
  - 7.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): резотто
  - 7.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): мусака гречневая
- 8. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.
  - 8.1. Приготовление голубцов овощных.
  - 8.2. Приготовление капусты тушёной.
  - 8.3. Приготовление грибов в сметанном соусе запеченные
  - 8.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): равиоли
  - 8.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): мусака
- 9. Приготовление рыбных горячих блюд.
  - 9.1. Приготовление рыбы в тесте жареной.
  - 9.2. Приготовление рыбы жареной с луком по-ленинградски.
  - 9.3. Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по -московски
  - 9.4. Приготовление зраз донских.
  - 9.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): хе из рыбы по корейски
  - 9.6 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): роллы
- 10. Приготовление мясных горячих блюд.
  - 10.1. Приготовление мяса духового.
  - 10.2. Приготовление азу.
  - 10.3. Приготовление плова.
  - 10.4. Приготовление голубцов с мясом.
  - 10.5. Приготовление печени по-строгоновски
  - 10.6. Приготовление запеканки картофельной с мясом.
  - 10.7 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): карпаччо
  - 10.8 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): рубленный бифштекс
  - 10.9 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками) бигос по польски
- 10. Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): лазанья с грибами и курицей
- 11. Приготовление блюд из яиц и творога.
  - 11.1. Приготовление омлета фаршированного.
  - 11.2. Приготовление вареников из творога.
  - 11.3. Приготовление сырников.
  - 11.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): фритатта с кабачками
  - 11.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): омлет пуляр
  - 11.6 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): творожный салат
- 12. Приготовление холодных блюд и закусок.

- 12.1. Приготовление бутербродов.
- 12.2. Приготовление салата столичного.
- 12.3. Приготовление яиц под майонезом с гарниром.
- 12.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками):брускетта
- 12.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками):гамбургер
- 13.Приготовление сладких блюд и горячих напитков.
- 13.1.Приготовление киселя из кураги .
- 13.2Приготовление яблок в тесте жареные.
- 13.3 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): клубнично- банановый смузи
- 14.Приготовление теста и изделий из него.
- 14.1.Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирогов, ватрушек.
- 14.2.Приготовление сдобного теста и изделий из него: печенье.
- 14.3.Приготовление заварного теста и изделий из него: эклеры.
- 14.4 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): тарталетки
- 14.5 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): пицца по итальянски
- 14.6 Приготовление (WS-владение кулинарными техниками): штрудель яблочный
- 14.7 Зачёт

### **Производственная практика**

Виды работ:

- 1 Ознакомление с предприятием, охрана труда и техника безопасности
- 2 Первичная обработка овощей
- 3 . Первичная обработка рыбы
4. Первичная обработка мяса
- 5 .Приготовление супов
- 6 .Приготовление соусов
7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
8. Приготовление блюд и гарниров из овощей.
9. Приготовление горячих блюд из рыбы.
10. Приготовление горячих блюд из мяса.
11. Приготовление блюд из яиц и творога.
- 12 Приготовление холодных блюд и закусок.
- 13 .Приготовление сладких блюд и напитков
14. Приготовление теста и изделий из него.

**Всего**



## 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:**

9. 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](http://CoolReferat.com)

[grandars.ru](http://grandars.ru)

[cross-kpk.ru](http://cross-kpk.ru)

[znaytovar.ru](http://znaytovar.ru)

[univerlib.ru](http://univerlib.ru)

[kulina.ru](http://kulina.ru)

[kulinariya.su](http://kulinariya.su)

[images.yandex.ru](http://images.yandex.ru)

[cooking.wild-mistress.ru](http://cooking.wild-mistress.ru)

[sgotov.ru](http://sgotov.ru)

[kedem.ru](http://kedem.ru)

[kulinar.np.by](http://kulinar.np.by)

[cook-master.ru](http://cook-master.ru)

[revolution.allbest.ru](http://revolution.allbest.ru)

[CoolReferat.com](http://CoolReferat.com)

[window.edu.ru](http://window.edu.ru)

[studentbank.ru](http://studentbank.ru)

[kodges.ru](http://kodges.ru)

[referatwork.ru](http://referatwork.ru)

[CoolReferat.com](http://CoolReferat.com)

[BestReferat.ru](http://BestReferat.ru)

[eq-vip.ru](http://eq-vip.ru)

[images.yandex.ru](http://images.yandex.ru)

[Labirint.ru](http://Labirint.ru)

[buhgalter.by](http://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
<b>ПК3.1.</b> 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
<b>ПК 3.2.</b> 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-технического состояния).	- квалификационный экзамен;  - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП

<p><b>ПК3.3.</b> Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</p>	<p>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.</p>	<p>- квалификационный экзамен; - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП</p>
<p><b>ПК3.4.</b> Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</p>	<p>1.Выполнение технологического процесса приготовления горячих, холодных блюд, закусок, изделий из теста 2. Проведение бракеража приготовленного блюда.</p>	<p>- квалификационный экзамен; - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП</p>
<p><b>ПК3.5.</b> Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p>	<p>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.</p>	<p>- квалификационный экзамен; - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП</p>
<p><b>ПК3.6.</b> Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол</p>	<p>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).</p>	<p>- квалификационный экзамен; - экспертное наблюдение и оценка в ходе УП и ПП</p>

Результаты (основные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности</p>	<p>Эссе Презентации Сертификат,</p>

<p>применительно к различным контекстам</p>	<p>технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>свидетельство, диплом</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов деятельности обучающегося в процессе освоения ОПОП в ходе практических занятий, учебной и производственной практики.</p>



<p>профессиональной деятельности</p>	<p>культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>Портфолио обучающегося (отзыв работодателя, дневник практики и т.д.)</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов деятельности обучающегося в процессе освоения ОПОП в ходе практических занятий, учебной и производственной практики Отзыв работодателя</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы, решения профессиональных задач при освоении ОПОП</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП; Зачет; Презентации.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций Тестирование</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p>

	<p>действий, предотвращать их;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>Тестирование</p> <p>Ролевые игры, тренинги</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p>
<p>ПК<sup>5</sup> ...</p>		<p>Реферат, презентация</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p>



Областное государственное бюджетное профессиональное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

образовательное

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**ПРОФЕССИЯ 35.01.23 ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ**

р.п. Радищево  
2024

РЕКОМЕНДОВАНА  
На заседании МК  
Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер

\_\_\_\_\_ Биккиниева Р.А.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г.

Разработчик:

**Биккиниева Рамиля Абдюкиповна**, мастер производственного обучения



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

## **2. 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:

10. формирование общих и профессиональных компетенций;
  11. 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:**

ПП. 04.- 144 часов

## **2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</b>		
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 бухгалтерского учета.	Назначение счетов; измерители учета; отражение хозяйственных операций; счета 1 и 2 порядка. Взаимосвязь синтетических и аналитических счетов.	8
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	Документальное оформление учета зерна при: посеве, уборке, подработки и закладки на хранение.	10

продукции растениеводства.	Документальное оформление поступления продукции грубых и сочных кормов. Документальное оформление учета оприходования плодово-ягодной; овощной продукции открытого и защищенного грунта.	
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-тракторного парка.	Учет затрат и калькуляция себестоимости работ грузового автотранспорта. Учет затрат и калькуляция работ машинно-тракторного парка.	10
Тема 04.18 Учет финансовых результатов. Зачет	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
	<b>Всего часов:</b>	<b>144</b>

### 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
<b>ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</b>		

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. Бдайдиева 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](http://klyaksa.net)> Основное общее образование
- [raexpert.ru](http://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

## 15. 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/,	<i>Инструктаж по пожарной безопасности, т/б, о/т. Определить размер и специализацию предприятия.</i>		6	

	о/т.				
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	<i>Оформление документации по</i>		8	

	финансового результата по реализации продукции.	<i>учету продажи продукции.</i>			
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 инвентаризации в бухгалтерском учете	<i>Проведение инвентаризации МПЗ, отражение выявленных результатов в учете.</i>		6	
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:



24. Формы учёта в сельском хозяйстве.
25. План счетов в сельскохозяйственном производстве.
26. Назначение счетов.
27. Приход, расход, остаток на счетах.
28. Корреспонденцию счетов, первичный учёт по счетам.
29. Синтетический учёт, аналитический учёт.
30. Свод счёта и запись в главную книгу.
31. Правильность хранения материальных и денежных средств.
32. Правильность заполнения документов и счётных ресурсов.
33. Формы бухгалтерских документов.
34. Статьи затрат в сельскохозяйственном производстве.
35. Специфику и направление хозяйства.
36. Учёт продукции, производимой в сельскохозяйственном производстве, её реализация.
37. Анализ хозяйственной деятельности и подготовка для принятия решения на улучшение работы данного хозяйства.
38. Отчётность: месячную, квартальную, годовую.
39. Правовые вопросы в арбитрах.
40. Методику калькуляции сельскохозяйственной продукции.
41. Особенности и специфику учёта по отраслям сельскохозяйственного производства.

Должен уметь:

5. Проводить корреспонденцию счетов.
6. Оформлять первичную документацию.
7. Составить отчётность: декадную, месячную, квартальную, полугодовую, годовую.
8. Скалькулировать себестоимость сельскохозяйственной продукции.
9. Исправить ошибочные данные в документах, учётных регистрах.
10. Корректировать плановую себестоимость до фактической себестоимости в конце года.
11. Определять прибыль и рентабельность производства сельскохозяйственной продукции.
12. Проводить ревизию денежных и материальных средств.
13. Производить учёт сельскохозяйственной продукции, материальных, денежных средств, реализованной продукции.
14. Анализировать работу хозяйственной деятельности.
15. 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  
Профессия 35.01.23 ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ**

Р.п.Радищево  
2024

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)

УТВЕРЖДАЮ  
Старший мастер

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.

\_\_\_\_\_ Р.А.Биккиниева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Протокол заседания МК  
№ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

Разработчик:

**Биккиниева Рамиля Абдрякиповна, мастер производственного обучения**

Содержание	стр.
– Общая характеристика рабочей программы учебной практики	4
– Тематический план и содержание учебной практики	5-10
– Условия реализации учебной практики	11-14
– 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 35.01.23 Хозяйка (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:**

1. оперативного учёта в сельской усадьбе

Задачами учебной практики являются:

2. - 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;
3. 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
<b>ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</b>		
1. Ведение оперативного и хозяйственного учета.	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт в классификации хозяйственных средств, классификации документов и их оформлении.	<b>22</b>
1.1 Организация ведения оперативного и хозяйственного учета	<b>Содержание учебного материала:</b> -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	<b>Содержание учебного материала:</b> -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	<b>Содержание учебного материала:</b> -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.	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт ведения бухгалтерского учёта с применением различных форм бухгалтерского учёта.	<b>50</b>
2.1 Работа с планом счетов	<b>Содержание учебного материала:</b> -отражение хозяйственных операций на счетах.	10

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

4.2 Учет кассовых операций	<b>Содержание учебного материала:</b> -автоматизированное документальное оформление кассовых операций; -проведение инвентаризации кассы.	10
4.3 Учет операций по расчетным, валютным и другим счетам.	<b>Содержание учебного материала:</b> -автоматизированное оформление операций по валютному счёту; -автоматизированное оформление операций по расчетному счёту.	10
5. Учет расчетов с организациями, учредителями и лицами.	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт учёта расчетов с организациями, учредителями и лицами.	56
5.1 Учёт расчетов с поставщиками и подрядчиками.	<b>Содержание учебного материала:</b> -автоматизированный бухгалтерский учет расчетов с поставщиками и подрядчиками; - автоматизированный бухгалтерский учет расчетов по социальному страхованию.	10
5.2 Учёт расчётов с покупателями и заказчиками	<b>Содержание учебного материала:</b> - - автоматизированный бухгалтерский учет расчетов с покупателями и заказчиками; - автоматизированный бухгалтерский учет расчетов по социальному страхованию.	10
5.3 Учет расчётов с подотчётными лицами.	<b>Содержание учебного материала:</b> -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.	<b>Содержание учебного материала:</b> -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	<b>Содержание учебного материала:</b> - 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.	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт учета расчетов по оплате труда.	32
6.1 Документация по учёту оплаты труда	<b>Содержание учебного материала:</b> - 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.	<b>Содержание учебного материала:</b> - 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.	<b>Содержание учебного материала:</b> - 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.	<b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт учета материально-производственных запасов, готовой продукции, товаров.	40
7. 1 Учёт процесса снабжения МПЗ.	<b>Содержание учебного материала:</b> - автоматизированное оформление документации на поступление МПЗ; - автоматизированное оформление документации на перемещение МПЗ.	10
7. 2 Организация складского учёта и учёта МПЗ в местах хранения	<b>Содержание учебного материала:</b> - автоматизированная оценка материально- производственных запасов.	10



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

9.3 Методы расчёта себестоимости продукции.	<b>Содержание учебного материала:</b> -расчет себестоимости продукции овощеводства; -автоматизированный расчет себестоимости продукции овощеводства; -расчет себестоимости продукции плодоводства; -автоматизированный расчет себестоимости продукции плодоводства.	10
10. Учёт продажи (реализации) и финансовых результатов.	<b>Обучающийся должен:</b> - 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.	<b>Содержание учебного материала:</b> -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	<b>Содержание учебного материала:</b> -автоматизированный учёт прибылей . -автоматизированный учёт убытков	10
	Зачёт	10
	<b>Всего часов:</b>	<b>340</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>340</b>

### **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. Бдайчиева 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](http://klyaksa.net)> [Основное общее образование](#)  
[raexpert.ru](http://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
<b>ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</b>	
Классификация хозяйственных средств, классификация документов и их	Экспертное наблюдение в ходе учебной практики, зачет.

оформление.	
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  
Биккиняева  
Р.А.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 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 результатов в учете.</i>	48
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>	340

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  
2024г.

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.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Протокол заседания МК  
№ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Биккиняева Рамиля Абдрякиповна, преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Седенкова Эльмира Маратовна, преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Содержание

	стр.	
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6	6
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11	11



## 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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

## 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				<i>Практика</i>	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	<i>Производственная, часов</i> (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов				
					4	5		
<b>ПК 4.1-4.3</b>	Раздел 1. Применение методов учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	<b>548</b>	<b>365</b>	<b>188</b>	<b>10</b>	<b>183</b>	<b>340</b>	
	<b>Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>144</b>						<b>144</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1032</b>	<b>365</b>	<b>188</b>	<b>10</b>	<b>183</b>	<b>340</b>	<b>144</b>

## 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	<b>Уметь:</b> классифицировать процессы труда в сельском хозяйстве.	20	
	<b>Знать:</b> процессы труда в сельском хозяйстве, виды продукции растениеводства и		
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>	12	2
	Отрасли сельского хозяйства.	2	
	Формы организации труда в животноводстве и растениеводстве.	2	
	Классификация процессов труда	2	
	Продукция растениеводства	2	
	Продукция животноводства	2	
	Нормативная документация.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	10		
« Учётная политика предприятия» - сообщение	10		



Тема 1.2 Учет сельскохозяйственной продукции и производственных запасов.	<b>Уметь:</b> оформлять первичные документы по учету сельскохозяйственной продукции и МПЗ, проводить инвентаризацию МПЗ и готовой продукции, <b>Знать:</b> классификацию МПЗ, первичную документацию, процесс учета снабжения МПЗ, правила организации складского учета.	<b>70 38+32</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>	<b>16</b>	<b>2</b>
	Классификация материально-производственных запасов, их оценка.	2	
	Документальное оформление поступления и использования сельскохозяйственной продукции.	2	
	Учет процесса снабжения материально-производственных запасов.	2	
	Организация складского учета и учет материально-производственных запасов в местах хранения	2	
	Организация синтетического учета материально-производственных запасов	2	
	Организация аналитического учета материально-производственных запасов	2	
	Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей	2	
	Инвентаризация материально-производственных запасов и готовой продукции	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
	<b>№ 1</b> «Учет сельскохозяйственной продукции и производственных запасов на складах».	6	
	<b>№ 2</b> «Оценка сельскохозяйственной продукции и производственных запасов»	6	
	<b>№ 3</b> «Инвентаризация готовой продукции и производственных запасов».	6	
	Контрольная работа по теме № 1.2	<b>1</b>	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>32</b>	
	« 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	<b>Уметь:</b> оформлять первичную документацию, проводить оценку животных на выращивании и откорме, проводить инвентаризацию животных на выращивании и откорме. <b>Знать:</b> задачи учета животных на выращивании и откорме, методы оценки животных, правила проведения инвентаризации животных на выращивании и откорме. <b>Содержание</b>	<b>43 23+20</b>	
<b>Содержание учебной дисциплины:</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	
<b>1</b> 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	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	<b>№ 4 «Учет животных на выращивании и откорме».</b>		6	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>20</b>	
	« Инвентаризация животных на выращивании и откорме» - сообщение		10	
	« Учёт движения поголовья, определение прироста живой массы животных»- сообщение		10	
Тема 1.4 Учет основных средств.	<b>Уметь:</b> оформлять первичную документацию по учету основных средств, вести учет износа и амортизации основных средств, учет ремонта основных средств, проводить инвентаризацию основных средств.		<b>65</b>	
	<b>Знать:</b> классификацию основных средств, порядок оценки основных средств, порядок отражения результатов инвентаризации основных средств.		<b>55+10</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>14</b>	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	
	<b>Практические занятия</b>		<b>40</b>	
	<b>№ 5 «Организация учета основных средств на предприятии»</b>		6	
	<b>№ 6 «Оценка основных средств предприятия»</b>		6	
	<b>№ 7 «Учет амортизации основных средств»</b>		6	
	<b>№ 8 «Учет аренды основных средств»</b>		6	
	<b>№ 9 «Учет выбытия основных средств»</b>		6	

	<b>№ 10</b> «Учет нематериальных активов и их оценка»	6	
	<b>№ 11</b> «Инвентаризация основных средств»	4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>10</b>	
	« Инвентаризация» - кроссворд	10	
Тема 1. 5 Учет затрат и выхода продукции основного производства и исчисление ее себестоимости.	<b>Уметь:</b> оформлять первичную документацию, оценивать готовую продукцию по качеству. <b>Знать:</b> методы оценки готовой продукции, учитывать незавершенное производство, контролировать затраты в основном производстве.	<b>48</b> <b>33+15</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>	<b>14</b>	2
	<b>1</b>   Сущность, виды и отрасли основного производства.	2	
	<b>2</b>   Объекты и статьи затрат в растениеводстве, животноводстве, промышленных производствах.	2	
	<b>3</b>   Первичная документация, систематизация и обобщение данных первичного учета затрат и выхода продукции основного производства.	2	
	<b>4</b>   Методы оценки готовой продукции.	2	
	<b>5</b>   Лицевые счета, аналитический и синтетический учёт затрат и выхода продукции основных производств.	2	
	<b>6</b>   Учёт незавершенного производства.	2	
	<b>7</b>   Нормативная система планирования, учета и контроля затрат в основных производствах.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
	<b>№ 12</b> «Учет затрат и выхода продукции основного производства»	6	
	<b>№ 13</b> «Исчисление себестоимости продукции растениеводства и животноводства».	6	
	<b>№ 14</b> «Исчисление себестоимости услуг вспомогательного производства».	6	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>20</b>	
	« 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	<b>Уметь:</b> оформлять первичную документацию, отражать операции по учету вспомогательных производств в регистрах бухгалтерского учета. <b>Знать:</b> статьи затрат вспомогательных производств, учет и распределение затрат вспомогательных производств.	<b>43</b> <b>33+10</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>	<b>14</b>	2

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

	<b>№ 19</b> «Учет удержаний и вычетов из заработной платы».	6	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> « Новое в системе оплаты труда работников сельского хозяйства»- сообщение	9 9	
Тема 1. 8. Учет реализации продукции, материалов, работ и услуг.	<b>Уметь:</b> оформлять первичную документацию, учитывать реализацию продукции в счет оплаты труда, животных и продукции принятой у работников и закупленной по договорам. <b>Знать:</b> учет качества реализуемой продукции, особенности натуральной оплаты труда.	<b>48</b> <b>38+10</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>	<b>15</b>	2
	<b>1</b> Первичная документация, систематизация и обобщение данных по учету реализации продукции.	2	
	<b>2</b> Аналитический и синтетический учет реализации продукции, материалов, работ и услуг.	2	
	<b>3</b> Учет качества реализуемой продукции	2	
	<b>4</b> Особенности учета реализации продукции в счет оплаты труда.	2	
	<b>5</b> Особенности учета животных и продукции принятой у работников и закупленной по договорам.	2	
	<b>6</b> Оформление в учете отгруженных товаров и коммерческих расходов.	2	
	<b>7</b> Отражение операций по реализации продукции в регистрах журнально-ордерной формы учета.	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>	
<b>№ 20</b> «Учет реализации продукции, материалов, работ и услуг».	6		
<b>№ 21</b> «Учет товаров отгруженных»	6		
<b>№ 22</b> «Учет качества реализуемой продукции».	6		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> « Учёт реализации продукции, материалов, работ и услуг» - сообщение	<b>12</b> 12		
<b>№ 23</b> «Учет коммерческих расходов»	6		
Контрольная работа по теме № 1.8	<b>1</b>		
Тема 1. 9 Учет финансовых результатов.	<b>Уметь:</b> оформлять первичную документацию, вести учет распределения прибыли, учет использования прибыли и отвлеченных средств. <b>Знать:</b> учет использования прибыли и отвлеченных средств, учет формирования и распределения прибыли	<b>46</b> <b>40+6</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>	<b>14</b>	2

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

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	
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	
<b>Практические занятия</b>		<b>26</b>	
№ 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	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>10</b>	
« Состав доходов и расходов организаций» - кроссворд		10	
Контрольная работа по теме № 1.9		<b>1</b>	
<b>Уметь:</b> оформлять первичную документацию, рассчитывать затраты по законченным капитальным вложениям, вести учет источников финансирования капитальных вложениях. <b>Знать:</b> классификацию затрат по законченным капитальным вложениям, виды специальных мероприятий и источников их финансирования.		<b>49</b>	
<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>14</b>	<b>2</b>
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	
<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
№ 29 «Учет капитальных вложений и источников их финансирования».		4	
№ 30 «Учет финансовых вложений и их оценка».		4	

	<b>№ 31</b> «Инвентаризация финансовых вложений».	4	
	<b>№ 32</b> «Составление бухгалтерской отчетности».	4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> « Особенности бухгалтерского учёта на сельскохозяйственных предприятиях» - сообщение « Подразделение долгосрочных инвестиций на виды» - кроссворд	<b>20</b> 10 10	
Тема 1.11 Нормативная документация предприятия.	<b>Уметь:</b> различать отрасли права, составлять договора. <b>Знать:</b> субъекты правоотношений, виды юридической ответственности, отрасли права, виды договоров, порядок заключения и расторжения договоров.	<b>72</b> <b>32+40</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>	<b>22</b>	<b>2</b>
	● Правовые нормы. Соотношение права. Правовая ответственность.	2	
	● Юридическая ответственность. Субъекты правоотношения.	2	
	● Юридические лица. Способы индивидуализации юридических лиц.	2	
	● Образование и прекращение деятельности юридических лиц.	2	
	● Законодательные акты о земле, предприятии, аренде, приватизации, акционерных обществах.	2	
	● Понятие о договоре. Виды договоров. Порядок заключения, изменения, прекращения действия договоров.	4	
	● Исполнение договора. Способы обеспечения договора.	2	
	● Ответственность за нарушение договорных обязательств.	2	
	● Договор купли-продажи. Порядок заключения договора.	2	
	● Рассмотрение споров в суде и арбитраже.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	<b>№ 33</b> «Составление договоров».	4	
	<b>№ 34</b> «Разрешение споров в суде и арбитраже».	4	
	<b>№ 35</b> «Составление схемы отрасли права».	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> « Нормативная документация предприятия» - сообщение « Законодательные акты о земле» - сообщение « Административная и уголовная ответственность главного бухгалтера» - сообщение « Словарь учётика» - кроссворд	<b>40</b> 10 10 10 10	
<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>		

	<b>Итого</b>	<b>365</b>	
<b>Иметь практический опыт:</b>		<b>365</b>	
- оперативного учёта в сельской усадьбе;			
- оформления форм бухгалтерского учёта			
<b>Учебная практика</b>		<b>340</b>	
<b>Виды работ</b>		<b>340</b>	
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	
<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>	
<b>Виды работ</b>		<b>144</b>	
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	
<b>Всего:</b>	<b>849</b>	

### 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), шкапами 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. Струмпэ 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](http://www.businessuchet.ru) типовые проводки :: Бухгалтерский учёт, налоги, аудит  
[www.klerk.ru](http://www.klerk.ru) тесты для бухгалтеров с сайта  
[www.buhgalteria.ru](http://www.buhgalteria.ru) Бухгалтерия.ру  
[www.nalog.ru](http://www.nalog.ru) Федеральная налоговая служба  
[www.buh.rublog-buh.ru](http://www.buh.rublog-buh.ru) | 1С Бухгалтерия - особенности ведения учета. В примерах!

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

12. Занятия по междисциплинарному курсу «Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций» проводятся в лаборатории «Бухгалтерский учет, налоги и аудит», продолжительность занятия 45 минут.
13. Учебная практика проводится в лаборатории «Бухгалтерский учет, налоги и аудит».
14. 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)**

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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ФК. 01 « Физическая культура »**

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

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

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

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании МК

Протокол заседания МК  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.директора по УВР  
ОГБПОУ РТТ  
\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Разработчик:

Потапов Андрей Викторович - преподаватель общепрофессионального цикла

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - 4 стр.**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – 5 стр.**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**





### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК 01 Физическая культура

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.01 «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии по

#### 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Учебная дисциплина ФК.01 «Физическая культура» наряду с учебными дисциплинами обще-профессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики	-Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -Средства профилактики перенапряжения

льной деятельност и поддержани я необходимог о уровня физической подготовлен ности;	перенапряжения характерными для данной и профессии	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	94
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>94</b>
теоретическое обучение	7
Практические занятия	87
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	



## Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности																						
<p><b>Тема 1.1.</b> Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Значение физической культуры в профессиональной деятельности. Взаимодействие физической культуры и получаемой профессии Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Проверка результатов тестов и оценок физической подготовленности Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психических функций организма. Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии Мастер отделочных работ. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомления при выполнении физических упражнений</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <table border="1" data-bbox="571 958 1596 1072"> <tr> <td data-bbox="571 958 699 1072">1.</td> <td data-bbox="699 958 1596 1072">«Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре»</td> </tr> </table>	1.	«Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре»																				
1.	«Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре»																						
<p><b>Тема 1.2.</b> Основы здорового образа жизни. Средства профилактики перенапряжения</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Психическое здоровье и спорт. Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <table border="1" data-bbox="571 1279 1596 1395"> <tr> <td data-bbox="571 1279 699 1323">2.</td> <td data-bbox="699 1279 1596 1323">«Выполнение упражнения на развитие выносливости»</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1323 699 1395">3.</td> <td data-bbox="699 1323 1596 1395">«Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда».</td> </tr> </table>	2.	«Выполнение упражнения на развитие выносливости»	3.	«Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда».																		
2.	«Выполнение упражнения на развитие выносливости»																						
3.	«Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда».																						
<p><b>Тема 1.3.</b> Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Применение общих и профессиональных компетенций для достижения профессиональных целей. Упражнения, способствующие развитию физических качеств участвующих в выполнении профессиональных навыков.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <table border="1" data-bbox="571 1585 1596 2047"> <tr> <td data-bbox="571 1585 699 1630">1.</td> <td data-bbox="699 1585 1596 1630">«Кросс по пересеченной местности».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1630 699 1675">2.</td> <td data-bbox="699 1630 1596 1675">«Бег на 150 м в заданное время».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1675 699 1720">3.</td> <td data-bbox="699 1675 1596 1720">«Прыжки в длину способом «согнув ноги»».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1720 699 1765">4.</td> <td data-bbox="699 1720 1596 1765">«Метание гранаты в цель».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1765 699 1809">5.</td> <td data-bbox="699 1765 1596 1809">«Метание гранаты на дальность».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1809 699 1854">6.</td> <td data-bbox="699 1809 1596 1854">«Челночный бег 3х10».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1854 699 1899">7.</td> <td data-bbox="699 1854 1596 1899">«Прыжки на различные отрезки длинны».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1899 699 1944">8.</td> <td data-bbox="699 1899 1596 1944">«Выполнение максимального количества элементарных движений».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1944 699 1989">9.</td> <td data-bbox="699 1944 1596 1989">«Опорные прыжки через гимнастического козла и коня».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1989 699 2033">10.</td> <td data-bbox="699 1989 1596 2033">«Упражнения на снарядах».</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 2033 699 2047">11.</td> <td data-bbox="699 2033 1596 2047">«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».</td> </tr> </table>	1.	«Кросс по пересеченной местности».	2.	«Бег на 150 м в заданное время».	3.	«Прыжки в длину способом «согнув ноги»».	4.	«Метание гранаты в цель».	5.	«Метание гранаты на дальность».	6.	«Челночный бег 3х10».	7.	«Прыжки на различные отрезки длинны».	8.	«Выполнение максимального количества элементарных движений».	9.	«Опорные прыжки через гимнастического козла и коня».	10.	«Упражнения на снарядах».	11.	«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».
1.	«Кросс по пересеченной местности».																						
2.	«Бег на 150 м в заданное время».																						
3.	«Прыжки в длину способом «согнув ноги»».																						
4.	«Метание гранаты в цель».																						
5.	«Метание гранаты на дальность».																						
6.	«Челночный бег 3х10».																						
7.	«Прыжки на различные отрезки длинны».																						
8.	«Выполнение максимального количества элементарных движений».																						
9.	«Опорные прыжки через гимнастического козла и коня».																						
10.	«Упражнения на снарядах».																						
11.	«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».																						

12.	«Ходьба по гимнастическому бревну».
13.	«Упражнения с гантелями».
14.	«Упражнения на гимнастической скамейке».
15.	«Акробатические упражнения».
16.	«Упражнения в балансировании».
17.	«Упражнения на гимнастической стенке».
18.	«Преодоление полосы препятствий».
19.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты движений».
20.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции».
21.	«Выполнение упражнений на развитие частоты движений».
22.	«Броски мяча в корзину с различных расстояний».
23.	«Обучение технике стоек волейболиста: низкой, средней, высокой».
24.	«Специальные и подводящие упражнения для овладения техникой передачи мяча снизу двумя руками»
25.	«Прием и передача мяча снизу двумя руками над собой, в парах через сетку».
26.	Контрольный урок по двигательной подготовке
27.	«Прием и передача мяча снизу двумя руками над собой, в парах через сетку».
28.	«Обучение технике нижней прямой подачи,
29.	«Обучение технике нападающего удара
30.	«Групповое блокирование».
31.	«Обучение технике нападающего удара
32.	«Групповое блокирование».
33.	«Учебная игра с применением заданий по изученному материалу».
34.	«Обучение технике передвижений в стойке игрока»
35.	«Обучение технике ведения мяча правой и левой рукой
36.	«Обучение технике приемов овладения мячом: вырывание и выведение мяча».
37.	«Учебные игры»
38.	«Обучение технике бросков мяча в корзину»
39.	«Обучение технике эстафетного бега».
40.	«Обучение технике прыжка в длину с места».
41.	«Обучение технике бега с высокого старта»
42.	«Опорные прыжки через гимнастического козла и коня».
43.	«Упражнения на снарядах».
44.	«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».
45.	«Ходьба по гимнастическому бревну».
46.	«Упражнения с гантелями».
47.	«Упражнения на гимнастической скамейке».
48.	«Акробатические упражнения».
49.	«Упражнения в балансировании».
50.	«Упражнения на гимнастической стенке».
51.	«Преодоление полосы препятствий».
52.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты движений».
53.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции».
54.	«Выполнение упражнений на развитие частоты движений».
55.	«Броски мяча в корзину с различных расстояний».
56.	«Обучение технике стоек волейболиста: низкой, средней, высокой».
57.	«Специальные и подводящие упражнения для овладения техникой передачи мяча снизу двумя руками».

	передачи мяча снизу двумя руками»
58.	«Прием и передача мяча снизу двумя руками над собой, в парах через сетку».
59.	«Учебно тренировочная игра»
60.	«Контрольное занятие по физической подготовленности»
61.	«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».
62.	«Ходьба по гимнастическому бревну».
63.	«Упражнения с гантелями».
64.	«Упражнения на гимнастической скамейке».
65.	«Акробатические упражнения».
66.	«Упражнения в балансировании».
67.	«Упражнения на гимнастической стенке».
68.	«Преодоление полосы препятствий».
69.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты движений».
70.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции».
71.	«Выполнение упражнений на развитие частоты движений».
72.	«Кросс по пересеченной местности».
73.	«Бег на 150 м в заданное время».
74.	«Прыжки в длину способом «согнув ноги»».
75.	«Метание гранаты в цель».
76.	«Метание гранаты на дальность».
77.	«Челночный бег 3x10».
78.	«Прыжки на различные отрезки длины».
79.	«Выполнение максимального количества элементарных движений».
80.	«Опорные прыжки через гимнастического козла и коня».
81.	«Упражнения на снарядах».
82.	«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».
83.	<b>Дифференциальный зачет</b>
<b>Всего:</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет №35 «Спортивный зал», спорт городок, место для стрельбы . Оборудование учебного кабинета:

1. спортивный зал, открытая спортивная площадка элементами полосы препятствий ;
2. место для стрельбы .

Комплект учебно-методической документации: рабочие программы, план учебных занятий, методические рекомендации для самостоятельных и практических занятий, технологические карты.);

#### Материально-техническое оснащение учебного процесса

##### по дисциплине «физическая культура»

1 Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)		
1.1	Учебник по физической культуре	В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации
1.2	Дидактические материалы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура»	Комплекты разноуровневых тематических заданий
3 Экранно-звуковые пособия		
3.1	Видеофильмы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура»	
4 Технические средства обучения		
4.1	Мультимедийный компьютер	Технические требования: графическая операционная система, привод для чтения записи компакт-дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода

		Интернет. Оснащен акустическими колонками, микрофоном и наушниками. С пакетом прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)
4.2	Мультимедиапроектор	Переносной
4.3	Экран (на штативе или навесной)	Минимальные размеры 1,25 × 1,25

### **5 Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование**

#### Гимнастика

5.1	Мяч малый (теннисный)	
5.2	Скакалка гимнастическая	
5.3	Мяч малый (мягкий)	
легкая атлетика		
5.4	Рулетка измерительная (10 м, 50 м)	
спортивные игры		
5.5	Комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой	
5.6	Щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой	
5.7	Мячи баскетбольные	
5.8	Сетка волейбольная	

5.9	Мячи волейбольные	
5.10	Мячи футбольные	
измерительные приборы		
дополнительный инвентарь		
<b>6 Спортивные залы (кабинеты)</b>		
<b>Спорт площадка</b>		
6.2	Игровое поле для футбола (мини-футбола)	
6.3	Площадка игровая баскетбольная	
6.4	Площадка игровая волейбольная	
6.5	Гимнастический городок	
6.6	Полоса препятствий	
6.7	Лыжная трасса	С небольшими отлогими склонами
6.8	Комплект шанцевых инструментов для подготовки мест занятий на спортивном стадионе	

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

- 3.1. Матвеев А.П., Палехова Е.С. «Физическая культура в школе 10-11 кл. ». Издательство2017.
- 3.2. Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтаевич «Физическая культура» Издательство2011

Протокол №1 т 31.08.2017. Об актуализирование тем учебника .

Дополнительные источники:

1. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2005.
2. Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2002.
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2005.
4. Волков В.Ю. Физическая культура: Печатная версия электронного учебника/ В.Ю.Волков, Л.М.Волкова: 2-ое изд. испр. и доп. – СПб.: Изд-во Политехн. Ун-та. 2009.
5. Ильинич В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В.И.Ильинич – М.:АО "Аспект Пресс", 1995г.
6. Лутченко Н.Г.Самостоятельные занятия физическими упражнениями: Учебно-методическое пособие / Н.Г.Лутченко, В.А.Щеголев, В.Ю.Волков, и др.: – СПб.: СПбГТУ, 1999.

Интернет-ресурсы:

1. [www.lib.sportedu.ru](http://www.lib.sportedu.ru)
2. [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)
3. <http://www.infosport.ru/minsport/>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ В ПРОЦЕССЕ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕСТИРОВАНИЯ,, ЗАЧЁТОВ, А ТАКЖЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.

Формы промежуточной аттестации проводится в форме зачета за 1 и 2 курсы и дифференцированного зачета в конце изучения курса, что соответствует учебному плану.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

**ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ  
ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Физиче ские способ ности	Контроль ное упражнен ие (тест)	Возра ст, лет	Оценка							
				Юноши			Девушки				
				5	4	3	5	4	3		

1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050–1200	900 и ниже
			17	1500	1300–1400	1100	1300	1050–1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

		не из виса лежа, количество раз (девушки)							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

#### ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусках (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3



11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5
--	------	------	--------

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Умения:</b> Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности;</li> <li>– сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;</li> <li>– поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практических заданий</p>
<p><b>Знания:</b> Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствовании профессионально важных физических качеств и двигательных навыков;</li> <li>- перечисление критериев здоровья человека;</li> <li>- характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда;</li> <li>перечисление форм и методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии;</li> <li>– представление о взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии;</li> <li>– представление о профессиональных заболеваниях;</li> <li>– представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма</li> </ul>	<p>Тестирование</p>