

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Приложение 3.1.

к ОПОП по профессии
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**ПМ. 01 УХОД ЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫМИ ЖИВОТНЫМИ, ХРАНЕНИЕ И
ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3-4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4-7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8-9
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11-12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Настоящая рабочая программа учебной и производственной практики является частью профессионального модуля ПМ. 01 «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе» основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы в части освоения основного вида профессиональной деятельности в сельской усадьбе.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 717, зарегистрированного в Минюсте РФ от 20.08.2013 г. регистрационный № 29625;

- Перечень профессий СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 717;

- Единый тарифно-квалификационный справочник;

- Разъяснения /И.М. Реморенко/ по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

- Положение ГАОУ МО СПО «СНК» об учебной и производственной практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ.

По избранной профессии рабочей программой предусмотрена учебная и производственная практика.

Учебная и производственная практика организуется:

- для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе» организуется учебная и производственная практика;

- для обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

- для освоения рабочей профессии.

Учебная и производственная практика проводится под руководством мастера производственного обучения.

Для обучения трудовым приемам мастером производственного обучения создается методическое сопровождение. На эту подготовку учебными планами отводится 360 часа, в период ее прохождения, обучающийся должен не только хорошо знать изучаемый материал, но и приобретать определенные практические навыки в решении технологических и организационных вопросов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик.

Всего 360 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе» учебная практика 360 часов.

2.2. Цели практики

Закрепление знаний программного материала и навыков, получаемых по предмету во время прохождения курса. Эта цель достигается самостоятельной работой обучающихся под руководством мастера производственного обучения учебной и производственной практики.

2.3. Задачи учебной практики

- способность применять современные методы и приемы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных;
- готовность использовать современные информационные технологии;
- способность использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных;
- способность применять современные методы исследований в области животноводства в сельской усадьбе.

2.4. Иметь представление:

- о методах кормления и содержания различных видов животных и технологиям производства стада, методами заготовки и хранения кормов.

2.5. Знать:

- правила кормления различных сельскохозяйственных животных;
- способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;
- строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;
- правила подготовки к искусственному осеменению;
- технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;
- технику машинного доения коров;
- особенности ухода за свиньями и птицей;
- основные способы переработки и хранения продукции животноводства.

2.6. Уметь:

- кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с расписанием дня и составленными рационами;
- подготавливать корма к скармливанию;
- готовить коров к машинному доению;
- проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок;
- осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований;
- выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу;
- осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов;
- подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами;
- проводить сбор яиц;

- проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение.

2.7. Иметь практический опыт:

- ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица);
- доения коров;
- обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению.

3. Практика направлена на приобретение следующих профессиональных умений и навыков:

- научиться определять питательность кормов;
- знать кормовые средства, их классификации и ГОСТы на корма;
- уметь правильно производить отбор сельскохозяйственных животных;
- уметь правильно производить бонитировку сельскохозяйственных животных;
- знать методы разведения сельскохозяйственных животных;

4. При прохождении практики студенты изучают следующие темы:

1. Производственный и племенной учет в скотоводстве.
 - 1.1 Принципы и организация производственного и племенного скота.
 - 1.2 Мечение скота и отчет о движении поголовья скота (оборот скота).
 - 1.3 Промеры тела и измерение скота.
 - 1.4. Содержание коров в сельской усадьбе.
2. Молочная продуктивность.
 - 2.1 Учет и оценка молочной продуктивности коров.
 - 2.2 Планирование производства молока по стаду коров.
3. Мясная продуктивность.
 - 3.1 Учет и оценка мясной продуктивности скота.
 - 3.2 Планирование выращивания ремонтного молодняка.
4. Технология производства молока и говядины.
 - 4.1 Методика разработки технологии производства молока.
 - 4.2 Технология производства говядины.
 - 4.3 Расчет поголовья и объема производства говядины.
5. Свиноводство.
 - 5.1 Свиноводство и технология производства свинины.
6. Овцеводство, козоводство.
 - 6.1 Породы овец. Технология производства шерсти и баранины.
 - 6.2 Козоводство. Породы коз и их биологические особенности.
 - 6.3. Разведение овец и коз в сельской усадьбе.
7. Птицеводство.
 - 7.1 Технология производства яиц и мяса.
 - 7.2. Выращивание птиц в сельской усадьбе.
8. Выращивание кроликов в сельской усадьбе.

По итогам практики зачет с оценкой получает обучающийся, прошедший практику, выполнивший индивидуальное задание должен подготовить дневник практики, отчет о практике, презентацию и сообщение на 10-15 минут.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции
животноводства в сельской усадьбе

3.1. Рабочий тематический план и содержание учебной практики

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов учебной практики	Содержание учебной практики	Количество часов
1	2	3	4
	ПМ. 01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе		
	Раздел 1. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными	Содержание	
ПК 1.1.	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности.	Инструктаж, формирование бригад, ознакомление с планом и правилами прохождения практики	2
ПК 1.2.	Тема 1.2 Животноводство – основная отрасль сельского хозяйства	Поголовье и производство продукции животноводства. Охрана генофонда местных пород животных Мурманской области. Обобщение по разделу «Животноводство – основная отрасль сельского хозяйства»	10
	Тема 1.3 Оленеводство в России	Оленеводство – традиционная хозяйственная деятельность коренных малочисленных народов Севера. Развитие оленеводства в России. Состояние оленеводства за рубежом. Оленеводство – отрасль животноводства. Исторически сложившиеся типы оленеводства. Изменение северных оленей в результате одомашнивания. Породы северных оленей. Обобщение по разделу «Оленеводство в России».	12

ПК. 1.3.	Тема 1.4 Кормление и содержание оленей	Характеристика кормовой базы для оленей. Основные типы оленьих пастбищ. Смена сезонных пастбищ, пастбищеобороты.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.ПК. 1.3.	Тема 1.5 Продукция оленеводства	Пищевая ценность, состав, свойства и особенности оленьего молока и оленины. Кожевенная продукция. меховое сырьё. Пантовая продукция.	6
	Тема 1.6 Обработка продукции оленеводства.	Обработка оленьего меха, койб и лбов. Сортировка мехового оленьего сырья: койб и лбов. Мездрение мехового оленьего сырья: койб и лбов.	18
ПК 1.1. ПК 1.2.ПК. 1.3.	Тема 1.7 Классификация и ассортимент пушно-мехового сырья и меховых изделий.	Сырьевая база пушно-мехового хозяйства. Мероприятия по расширению ресурсов пушно-мехового сырья. Понятие о пушно-меховых товарах (пушно-меховое сырьё, пушно-меховые полуфабрикаты, пушно-меховые изделия).	10
	Тема 1.8 Топография и химический состав шкурок пушно-мехового сырья	Определение понятия шкурка (шкура). Топографические участки пушной (меховой) шкурки. Характеристика отдельных топографических участков шкурки. Химический состав шкурок. Строение кожного покрова. Строение волосяного покрова. Микроскопическое строение волоса Категории волос. Расположение волос в коже.	12
	Тема 1.9 Товарные свойства пушно-мехового сырья	Общее понятие о товарных свойствах шкурки. Методы определения товарных свойств шкурок. Основные товарные свойства волосяного покрова и методы их определения. Основные товарные свойства кожной ткани и методы их определения. Товарные свойства шкурки в целом: вес, площадь, прочность связи волос с кожным покровом,	10

		теплозащитные свойства, носкость шкурок и методы их определения.	
	Тема 1.10 Пороки пушно-мехового и мехового сырья, причины их возникновения и меры предупреждения	Понятие о пороках и их классификация. Пороки прижизненные. Пороки посмертные. Основные мероприятия, предупреждающие образование пороков. Экономическая эффективность этих мероприятий. Основные методы выявления и правила оценки пороков на шкурках	16
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК. 1.3.	Тема 1.11 Скорняжное дело	Основные операции скорняжного производства. Разновидности оленьих шкур. Топографические участки шкур. Подготовка шкурок к раскрою. Техника безопасности при работе с меховым сырьем в ручную.	10
	Тема 1.12 История, современное состояние и перспективы развития кожевенной промышленности.	Современное состояние и пути повышения качества кожевенного сырья. Кожевенное сырье.	4
	Тема 1.13 Виды кожевенного сырья.	Общая характеристика кожного покрова животных. Физико-химический состав шкуры. Основные характеристики и свойства шкур, определяющие их качество и производственное назначение. Характеристика шкур животных, используемых в кожевенном производстве (шкуры крупного рогатого скота, лошадей, свиней, овец и коз). Факторы, влияющие на качество шкур.	20
	ПМ. 01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе		
	Раздел 2. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	Содержание	
ПК 1.4. ПК 1.5.	Тема 2.1 Изготовление изделий из оленьего меха.	Подбор оленьего меха. Подготовка к работе. Раскладка лекал изделия.	20

		<p>Крой деталей из оленьего меха.</p> <p>Сшивание мехового кроя из оленьего меха.</p> <p>Оформление изделия из оленьего меха.</p>	
ПК 1.6. ПК 1.7.	Тема 2.2 Весенние и зимние работы.	<p>Знать помещения для приусадебного содержания животных с учетом климатических условий;</p> <p>Применять оборудования для содержания приусадебного хозяйства.</p>	8
	Тема 2.3 Хранение, упаковка и маркировка пушно-мехового сырья	<p>Хранение пушно-мехового сырья. Значение правильного хранения шкурок.</p> <p>Основные требования к складским помещениям и оборудованию для хранения пушно-мехового сырья.</p> <p>Способы и режим хранения пушно-мехового сырья разных способов консервирования.</p> <p>Упаковка и маркировка шкурок Мероприятия по борьбе с вредителями пушно-мехового сырья.</p> <p>Ознакомление с условиями хранения, упаковки и маркировки шкурок. Составление упаковочных документов.</p>	20
	Тема 2.4 Первичная обработка и дообработка пушно-мехового сырья	<p>Понятие о первичной обработке шкурок и ее основные процессы.</p> <p>Забой зверя. Съемка шкурок.</p> <p>Обезжиривание шкурок.</p> <p>Правка шкурок.</p> <p>Консервирование шкурок.</p> <p>Сущность и значение доработки как мероприятие по повышению качества пушно-мехового сырья.</p> <p>Изучение оборудования, инвентаря, материалов для первичной обработки и дообработки шкурок.</p> <p>Требований к пунктам первичной обработки пушнины, их значение.</p>	16
ПК 1.6. ПК 1.7.	Тема 2.5 Общие сведения о технологии мехового производства	Изучение основных процессов выделки меховых шкур. Процессы крашения меховых шкур.	8

		Основные требования к меховым полуфабрикатам.	
ПК 1.6. ПК 1.7.	Тема 2.6 Технология выделки кожи	Выделка кожи. Отходы кожевенного производства. Уход за изделиями	12
	Тема 2.7 Изготовление изделий из оленьей кожи.	Выбор модели кожаного изделия. Построение и изготовление лекал деталей изделия. Крой деталей изделия из оленьей кожи. Сшивание деталей изделия. Декоративное оформление изделия из оленьей кожи.	90
ПК 1.6. ПК 1.7.	Тема 2.8 Плетение из шерстяных ниток	Подборка и подготовка ниток по цвету. Основы плетения. Обработка изделия. Декоративное оформление изделий.	50
		ВСЕГО	360

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

Основные источники:

I. Нормативная документация.

Стандарты СПО по профессии: **112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы**. Примерная учебно-программная документация, разработанная Институтом развития профессионального образования Министерства образования РФ и ГАУ ДПО МО «ИРО».

II. Учебно-методическая литература для преподавателей и мастеров производственного обучения.

1. Д.П. Белоусов, А.П. Голикова, «Приусадебное хозяйство». Изд. 3-е, перераб. и доп. – М.: Россельхозиздат, 1983.
2. Ю.И. Беляевский, Т.Н. Созонова, «Кормосмеси и кормовые добавки в молочном животноводстве». – М.: Россельхозиздат, 1981.
3. В.П. Зайцев, М.С. Свердлов, «Охрана труда в животноводстве». – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1989.
4. В.Н. Лазаренко, «Уход за коровой». – М.: Россельхозиздат, 1981.
5. И.Д. Дубровин, Н.П. Якушкин, «Организация труда работников по производству молока». – М.: Россельхозиздат, 1990.
6. А.П. Калашников, «Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных». М.: 2003.

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

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.	Наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике Дифференцированный зачет
ПК 2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.	Наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике Дифференцированный зачет
ПК 3 Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.	Наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике Дифференцированный зачет
ПК4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.	Наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике Дифференцированный зачет
ПК 5.	Наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике

Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.	<i>Дифференцированный зачет</i>
ПК 6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.	<i>Наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике Дифференцированный зачет</i>
ПК 7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.	<i>Наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике Дифференцированный зачет</i>

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Наблюдение и оценка на практике
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.

Приложение 3.2.

к ОПОП по профессии
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	3-4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4-7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	8-9
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11-12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Настоящая рабочая программа учебной и производственной практики является частью профессионального модуля ПМ. 02 «Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы в части освоения основного вида профессиональной деятельности в сельской усадьбе.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 717, зарегистрированного в Минюсте РФ от 20.08.2013 г. регистрационный № 29625;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, приказ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Положение о практической подготовке утвержденное приказом ГАПОУ МО «ОГПК» №811 от «11» ноября 2020 г.

По избранной профессии рабочей программой предусмотрена учебная и производственная практика.

Учебная и производственная практика организуется:

- для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности «Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» организуется учебная и производственная практика;

- для обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

- для освоения рабочей профессии.

Учебная и производственная практика проводится под руководством мастера производственного обучения.

Для обучения трудовым приемам мастером производственного обучения создается методическое сопровождение. На эту подготовку учебными планами отводится 72 часа, в период ее прохождения, обучающийся должен не только хорошо знать изучаемый материал, но и приобретать определенные практические навыки в решении технологических и организационных вопросов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик.

Всего 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ.02 «Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» учебная практика 36 часов; производственная практика 36 часов.

2.2. Цели практики

Закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения и приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах. Эта цель достигается самостоятельной работой обучающихся под руководством мастера производственного обучения учебной и производственной практики.

2.3. Задачи учебной практики.

- Ознакомиться с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- Изучить особенности функционирования, строения, состояния, проведения конкретных технологических процессов;
- Освоить приемы, методы и способы выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров технологических процессов;
- Участвовать в конкретном производственном процессе или исследовании;
- Усвоить приемы, методы и способы обработки, представления и интерпретации результатов проведенных исследований.

2.4. Иметь представление:

- о методах выполнения работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе.

2.5. Знать:

- основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;
- 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;
- технологии хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

2.6. Уметь:

- выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом 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 плодовоовощной и ягодной продукции;

2.7. Иметь практический опыт:

- возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

3. Практика направлена на приобретение следующих профессиональных умений и навыков:

- научиться производить первичную обработку продукции растениеводства;
- уметь проводить осмотр земельных участков и предпосевную обработку почвы;
- уметь правильно производить отбор продукции растениеводства;
- знать методы хранения, переработку предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции.

4. При прохождении практики студенты изучают следующие темы:

1. Основные приемы оптимизации условий и жизни растения.
2. Биологические особенности сорных растений, затрудняющие борьбу с ними.
3. Составление систем обработки почвы под с/х культуры с учетом предшественников и засоренности почвы.
4. Избыточные дозы минеральных азотных удобрений и получение экологически чистой продукции.
5. Роль удобрений в повышении плодородия почвы, увеличение количества и улучшение качества урожая с/х культур.
6. Характеристика систем земледелия в основных зонах России.
7. Создание зон гарантированного производства продукции земледелия на основе мелиорации земель.
8. Методы борьбы с вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур, в том числе профилактические меры.
9. Строение плодовых и ягодных растений.
10. Возрастные периоды жизни плодовых растений.
11. Закономерность плодоношения.
12. Закладка и формирование полей питомника.
13. Основные типы садов.
14. Предварительное определение урожая.
15. Съемная зрелость плодов.
16. Организация уборки урожая.
17. Товарная обработка плодов.
18. Получение семенного материала и повышение его урожайных качеств.
19. Биохимические основы устойчивости плодов и овощей к инфекционным заболеваниям при хранении.
20. Микробиологические процессы, протекающие при хранении плодовоовощной продукции и картофеля.
21. Особенности микроорганизмов, поражающих плоды и овощи при хранении.
22. Факторы, влияющие на иммунитет плодов, овощей, и их устойчивость к микробным поражениям при хранении.
23. Основы стандартизации и сертификации продукции растениеводства.
24. Состав и физические свойства масс плодовой и овощной продукции.

По итогам практики зачет получает обучающийся, прошедший практику, выполнивший индивидуальное задание должен подготовить дневник практики, отчет о практике, презентацию и сообщение на 10-15 минут.

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ**

3.1. Рабочий тематический план и содержание учебной практики

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов учебной практики	Содержание учебной практики	Количество часов
1	2	3	4
	ПМ. 02 Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе		36
	Раздел 1. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	Содержание	36
ПК 2.1.	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности.	Инструктаж, формирование бригад, ознакомление с планом и правилами прохождения практики	4
ПК 2.2.	Тема 1.2. Почвы и их плодородие	Почва и ее плодородие. Почвенный профиль. Типы почв. Механический состав почвы. Свойства почвы. Понятие об обработке почвы. Ее цели и задачи. Приемы основной обработки почвы. Растение как живой организм. Строение, размножение, рост и развитие растений. Требования к внешним факторам.	25
ПК 2.3.	Тема 1.3. Питание растений. Удобрения и их применение. Способы размножения и рассадный метод выращивания овощей.	Значение и классификация удобрений. Органические удобрения, их эффективность, дозы, сроки и способы внесения. Минеральные удобрения и бактериальные препараты, их виды и особенности применения. Система удобрений в севообороте. Значение овощных культур и их классификация. Способы размножения овощных культур	7

3.2. Рабочий тематический план и содержание производственной практики
ПМ. 02 ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА
В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики	Количество часов
1	2	3	4
	ПМ. 02 Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе		36
	Раздел 1. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	Содержание	36
ПК 2.4.	Тема 1.1. Технология хранения и переработки плодов, ягод и овощей	Виды и типы хранилищ. Требования, предъявляемые к хранилищам. Классификация основных типов хранилищ. Особенности хранения отдельных видов продукции растениеводства: хранение картофеля. Хранение овощной продукции и картофеля в стационарных хранилищах. Технология производства овощных консервов. Требования к готовой продукции.	10
ПК 2.5, ПК 2.6.	Тема 1.2. Требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки. Тема 1.3. Основные агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами.	Показатели качества продукции растениеводства. Виды потерь продукции растениеводства и борьба с ними. Факторы, влияющие на сохранность продукции растениеводства. Повышение качества продукции растениеводства. Технология производства быстрозамороженных овощей и плодов. Требования к готовой продукции. Замораживание овощей, плодов, ягод. Требования к готовой продукции	26

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

Основные источники:

I. Нормативная документация.

Стандарты СПО по профессии: **112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы**. Примерная учебно-программная документация, разработанная Институтом развития профессионального образования Министерства образования РФ и ГАУ ДПО МО «ИРО».

II. Учебно-методическая литература для преподавателей и мастеров производственного обучения.

1. Д.П. Белоусов, А.П. Голикова, «Приусадебное хозяйство». Изд. 3-е, перераб. и доп. – М.: Россельхозиздат, 1983.
2. Н.Н. Третьяков, Б.А. Ягодин, А.М. Туликов, «Агрономия»: Учебное пособие для учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
3. Под редакцией А.Ф. Румянцева, «Передовой опыт повышения эффективности и качества», учебное пособие для колхозников и рабочих совхозов. – М.: Издательство «Правда», 1977.
4. А.А. Сударкина, И.И. Евсеева, А.Н. Орлова, «Химия в сельском хозяйстве». – М.: «Просвещение», 1981.
5. С.И. Пугачев, «Справочная книга бригадира». – Л.: Лениздат, 1989.
6. В.Н. Михайлов, «Охрана труда в сельском хозяйстве». – М.: Агропромиздат, 1988.
7. Интернет-ресурсы.

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
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	Определение качества посева и посадки овощей и цветочно-декоративных культур. Проверка качества выполнения работ по уходу за посевами и посадками овощей и цветочнодекоративных культур	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольная работа; - экспертная оценка – по посеву, посадке овощей и цветочно-декоративных культур. Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольная работа; -экспертная оценка – по уходу за посевами и посадками овощей и цветочно-декоративных культур.
ПК 2.3 Проводить мероприятия по защите растений от вредителей, болезней, сорняков.	Проверка правильности способов защиты растений от вредителей, болезней и сорняков, согласно с соблюдением ТБ.	- лабораторных и практических занятий; - контрольная работа; -экспертная оценка – по защите растений от вредителей, болезней и сорняков
ПК 2.4. Проводить уборку и первичную обработку	Выполнение сбора урожая и качественная транспортировка к местам	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию

урожая сельскохозяйственных культур.	хранения	
ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации, хранению	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию	Текущий контроль в форме: -лабораторных и практических занятий; - контрольная работа; -экспертная оценка – по сбору урожая и ее транспортировки к местам хранения.
ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи.	Проводить заготовки продукции растениеводства к реализации или использованию	Проводить подготовку продукции растениеводства к консервированию, хранению
	Итоговый зачет	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, выявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса и заинтересованности к будущей профессии	Наблюдение мониторинг, оценка содержания портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

за результаты своей работы.		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников, материалы портфолио
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за навыками работы в информационных сетях
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе, материалы портфолио. Контроль графика выполнения самостоятельной работы.
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	- демонстрация соблюдения правил техники безопасности	Наблюдение за организацией собственной деятельности обучающегося в соответствии с инструкциями по охране труда и экологической безопасности.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	2
2. Требования к результатам освоения учебной практики	5
3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики	8
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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. Рабочая программа учебного модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки) и профессиональной подготовки по профессиям рабочих:

16675 Повар;

16472 Пекарь;

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обучающийся по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы готовится к следующим видам деятельности:

5.2.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 рецептур 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики

В результате освоения практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.
- подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- упаковке, складированию неиспользованных продуктов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов промышленного производства

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

Вид учебной работы	
Максимальная учебная нагрузка обучающегося, включая	288
Учебная практика	288

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики.

в рамках освоения **ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд:**

- 2 курс-144 часов=3 семестр 72 часа+ 4 семестр 72 часа;
- 3 курс-144 часов=5 семестр 72 часов+6 семестр 72 часов;

Форма промежуточной аттестации ДЗ.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
- ОК 8. Осуществлять денежные операции.
- ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

- 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.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03.01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебной практики		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	5
Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	СОДЕРЖАНИЕ		36 часов	
	1.	Инструктаж по ТБ -1 час Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.	1 6,20	3
	2.	Приготовление блюд из тушёных овощей, грибов	7,20	3
	3.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей (овощных масс)	7,2	3
	4.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, жаренных во фритюре	7,2	3
	5.	Приготовление блюд из фаршированных запечённых овощей	7,2	3
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	СОДЕРЖАНИЕ		36 часов	
	1.	Инструктаж по технике безопасности Приготовление каш различной консистенции и изделий из них: крупеник, запеканки, пудинги	1 6,20	3
	2.	Приготовление простых блюд и гарниров из бобовых, горохового пюре	7,2	3
	3.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макарон, запеченных с сыром, макаронника, лапшевника с творогом	7,2	3
	4.	Приготовление блюд из отварных, жареных и запечённых яиц	7,2	3
	5.	Приготовление блюд из творога: отварных, жареных, и запеченных	7,2	3
Раздел 3. Приготовление супов и соусов	1.	Инструктаж по безопасности труда при приготовление блюд Приготовление бульонов	1 6,2	3
	2.	Приготовление борщей, щей	7,2	3
	3.	Приготовление рассольников, солянок	7,2	
	4.	Приготовление основного красного соуса и его производных	7,2	3
	5.	Приготовление сметанного соуса и его производных	7,2	3

Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы	СОДЕРЖАНИЕ		36	
	1.	Инструктаж по технике безопасности. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки	1 6,20	3
	2.	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря	7,2	3
	3.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	7,2	3
	4.	Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы	7,2	3
	5.	Приготовление блюд жареных блюд из нерыбных продуктов моря.	7,2	3
	ИТОГО		36 часа	3
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	СОДЕРЖАНИЕ		72	
	1.	Инструктаж по технике безопасности. Кулинарная разделка говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	1 6,20	3
	2.	Приготовление блюд из мяса, жаренного мелким куском	7,2	3
	3.	Приготовление блюд из субпродуктов	7,2	3
	4.	Приготовление блюд из мяса тушённого мелким, порционным кусками	7,2	3
	5.	Приготовление блюд из субпродуктов	7,2	3
	6.	Приготовление блюд из рубленой и котлетной масс из мяса	7,2	3
	7.	Приготовление жареных блюд из оленины и субпродуктов из оленины	7,2	3
	8.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, кролика и приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных блюд из домашней птицы.	7,2	3
	9.	Приготовление жареных порционных блюд из домашней птицы..	7,2	3
	10.	Приготовление жареных блюд из рубленой домашней птицы	7,2	3
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	СОДЕРЖАНИЕ		36	
	1.	Инструктаж по технике безопасности. Приготовление бутербродов и гастрономических товаров порциями	7,20	3
	2.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей, салатов-коктейлей	7,20	3
	3.	Приготовление и оформление салатов из варёных овощей, винегрета овощного, винегрета овощного с сельдью, кальмарами	7,20	3
	4.	Приготовление рыбных блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря	7,20	3
	5.	Приготовление закусок из мяса	7,20	3

Раздел 7. Приготовление блюд и изделий из теста.	СОДЕРЖАНИЕ		72	
	1.	Инструктаж по технике безопасности. Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста безопасным способом.	7,20	3
	2.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста опарным способом.	7,20	3
	3.	Приготовление изделий из песочного теста.	7,20	3
	4.	Приготовление блинов, оладий из дрожжевого теста, правила подачи.	7,20	3
	5.	Приготовление блюд из пресного теста: блинчики фаршированные, пирог блинчатый.	7,20	3
	11.	Приготовление блюд из пресного теста: пельменей, мант, вареников.	7,20	3
		ИТОГО	288	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария» и лаборатории «Кулинария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-оценочных средств;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование рабочих мест мастерской:

Технологического оборудования

- электромеханическое оборудование (блендер, кофемолка, электромясорубка, миксеры,)
- тепловое оборудование (3 плиты электрические четырехкомфорочные,
- холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- весоизмерительное оборудование (весы электронные);
- немеханическое оборудование (4 производственных стола, ванна двухсекционная);
- - наборы форм, производственного инвентаря (черпаки, доски, ножи, шумовки, лопатки и др.), инструментов, приспособлений;
- - набор посуды.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры, модем, комплект учебно-методической документации.

Оборудование кухни-лаборатории соответствует рабочим местам по производству готовой продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы, приготовление изделий из теста, сладких блюд и напитков.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2019 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2021 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2020 г.
5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». в 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.:Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

1.Сущенко Н.Ю Еда на все случаи жизни –Москва: ООО «информационная группа «Ресторанные ведомости», 2015.-224 с.

Периодические издания:

1. Журнал «CHEFART».
2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Школа гастронома».

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный.– Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.pitportal.ru/>

3. <http://www.creative-chef.ru/>

4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

7. <http://www.povarenok.ru/>

8. <http://www.kulina.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета. Результаты обучения (освоенные профессиональные и общие компетенции) Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

ПК3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.6 Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее

достижения, определенных руководителем Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК8. Осуществлять денежные операции.

Критерии оценки учебной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

Приложение 3.4.

к ОПОП по профессии
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПМ. 03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД.
Производственная практика

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	2
2. Требования к результатам освоения производственной практики	5
3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики	8
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики	17

3. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Рабочая программа учебного модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки) и профессиональной подготовки по профессиям рабочих:

16675 Повар;

16472 Пекарь;

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обучающийся по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы готовится к следующим видам деятельности:

5.2.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 рецептур 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики

В результате освоения практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.
- подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- упаковке, складированию неиспользованных продуктов.

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

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

Вид учебной работы	
Максимальная учебная нагрузка обучающегося, включая	288
Производственная практика	288

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики.

в рамках освоения **ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд:**

3 курс 352

Форма промежуточной аттестации ДЗ.

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения производственной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03.01

Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов		36	
	1.	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление блюд из тушёных овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, жаренных во фритюре (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление фирменных блюд предприятия из овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление блюд из фаршированных запечённых овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		36	
	1.	Приготовление блюд из каш (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макарон (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление блюд из яиц (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление жареных блюд из творога (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление запечённых блюд из творога (по производственной программе предприятия)	7.20	3
Раздел 3. Приготовление супов и соусов	Раздел 3. Приготовление супов и соусов		36	
	1.	Приготовление заправочных супов (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление супов картофельных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление супов овощных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление супов-пюре, прозрачных (по производственной программе предприятия).	7.20	3

	5.	Приготовление холодных супов (по производственной программе предприятия).	7.20	3
Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы	Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы		36	
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы и изготовление полуфабрикатов для припускания, варки, жарки прозрачных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление фирменных блюд из рыбы предприятия (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление запечённых блюд из рыбы (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление жареных блюд из рыбной котлетной массы (по производственной программе предприятия).	7.20	3
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		36	
	1.	Кулинарная разделка мяса и приготовление полуфабрикатов (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление отварных блюд из мяса крупным куском (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление блюд из котлетной массы из мяса (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление блюд из мяса, тушённого мелкими кусками (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление запечённых блюд из мяса (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		36	
	1.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей, салатов-коктейлей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей, салатов-коктейлей (по производственной программе предприятия).		
	3.	Приготовление и оформление салатов из варёных овощей, винегрета овощного (по производственной программе).	7.20	3

	4.	Приготовление блюд и закусок из рыбы (по производственной программе).	7.20	3
	5.	Приготовление блюд и закусок из мяса (по производственной программе).	7.20	3
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков		14,40	
	1.	Приготовление желированных сладких блюд (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление чая, кофе, какао, шоколада	7.20	3
Раздел 8. Приготовление блюд и изделий из теста	Раздел 8. Приготовление блюд и изделий из теста.		14,4	
	1.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление блюд из пресного теста: пельмени, вареники, манты , равиоли (фарш по производственной программе предприятия).	7.20	3
		Дифференцированный зачет	7.20	3
	ИТОГО		252	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария» и лаборатории «Кулинария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-оценочных средств;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование рабочих мест мастерской:

Технологического оборудования

- электромеханическое оборудование (блендер, кофемолка, электромясорубка, миксеры,)
- тепловое оборудование (3 плиты электрические четырехкомфорочные,
- холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- весоизмерительное оборудование (весы электронные);
- немеханическое оборудование (4 производственных стола, ванна двухсекционная);
- наборы форм, производственного инвентаря (черпаки, доски, ножи, шумовки, лопатки и др.), инструментов, приспособлений;
- набор посуды.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры, модем, комплект учебно-методической документации.

Оборудование кухни-лаборатории соответствует рабочим местам по производству готовой продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы, приготовление изделий из теста, сладких блюд и напитков.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2019 г.
2. Солин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2021 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2020 г.
5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». в 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от

- 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 276)
 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
 4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания.- М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
 5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
 6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения».
 7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
 8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
 9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
 10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
 11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
 12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
 13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

- 1.Сущенко Н.Ю Еда на все случаи жизни –Москва: ООО «информационная группа «Ресторанные ведомости», 2015.-224 с.

Периодические издания:

1. Журнал «CHEFART».
2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Школа гастронома».

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.povarenok.ru/>
8. <http://www.kulina.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета. Результаты обучения (освоенные профессиональные и общие компетенции) Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

ПК3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.6 Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку

и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК8. Осуществлять денежные операции. Контроль работы на занятии.

Критерии оценки производственной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

Учебная практика

Содержание

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 112201.01 Хозяйка усадьбы в части освоения (ВПД):

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

1.2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП НПО

1.3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

1.4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет;

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики.

Учебная практика - 72 часа

1.6. Результаты освоения программы учебной практики.

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции:

1.6.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций (в соответствии с ФГОС СПО)
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 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 общечеловеческих ценностей, 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

1.6.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО)
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

1.6.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт:	Проведения учета объема готовой продукции Учет приобретенной продукции по отраслям Анализа хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы
Уметь:	Порционировать блюда для подачи Проводить учет приобретенной продукции по отраслям Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы
Знать:	Особенностей сельскохозяйственного производства сельской усадьбы Блюда для подачи Хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики: 72 часа

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Раздел 1. Расчет экономической эффективности производства.		36
Тема 1.1	Расчет показателей эффективности основных средств	7,2
Тема 1.2	Расчет показателей эффективности оборотных средств	7,2
Тема 1.3	Расчет показателей эффективности использования земли	7,2
Тема 1.4	Расчет себестоимости сельскохозяйственной продукции	7,2
Тема 1.5	Расчет себестоимости услуг вспомогательного производства	7,2
Раздел 2. Анализ хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы		36
Тема 1.1	Анализ фондообеспеченности сельскохозяйственного производства	7,2
Тема 1.2	Анализ товарных запасов	7,2
Тема 1.3	Анализ использования основных средств	7,2
Тема 1.4	Анализ финансовой устойчивости, платежеспособности и деловой активности предприятия	7,2
Тема 1.5	Анализ затрат на производство сельскохозяйственной продукции	7,2
Всего часов		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной практики

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Лаборатория

«Бухгалтерского учета, налогов и аудита».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Электронный учебник

Кондракова Н. П. Бухгалтерский учёт: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 592стр

калькуляторы

3.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Тесты, инструкционно-технологические карты.

3.3. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Тесты, инструкционно-технологические карты.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебники

1. Расторгуева Р.Н., Казакова А.В., Павлычев А.И. Бухгалтерский учет в сельскохозяйственных организациях 2012 ИЦ "Академия"
2. Налетова И.А. Анализ финансово-хозяйственной деятельности, 2006 Форум
3. Самохвалова Ю. Н. Бухгалтерский учет: практикум 2012 Форум.
4. Чая В.Т., Латыпова О.В. Бухгалтерский учет, 2012 КноРус
5. Конаков М.А., Конаков А.П. Организация и экономические основы фермерских хозяйств, 2012 ИЦ "Академия"
6. Богаченко В. М., Н. А. Кирилова Основы бухгалтерского учета. Ростов – на – Дону «Феникс» 2012г.
7. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В. Бухгалтерский учет 2013 ОИЦ «Академия»
8. Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет. Практикум 2012 ОИЦ "Академия"
9. Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет 2013 ОИЦ «Академия»
10. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, 2014
11. Богаченко В. М., Н. А. Кирилова Основы бухгалтерского учета. Сборник задач. Ростов – на – Дону «Феникс» 2013г.
12. Говорова В. В., Т. Ю. Прудникова Теория бухгалтерского учета. Курс лекций. Москва ФОРУМ – ИНФРА – М 2012г

Интернет-ресурсы:

<http://buhs0.ru/samouchitel-buxuchet-s-nulya/> - Самоучитель «Бухучет с нуля».

3.5. Общие требования к организации практики

Реализация программы производственной практики предполагает наличие у образовательного учреждения договора с базовыми предприятиями перечень базовых предприятий, обеспечивающих прохождение студентами производственной практики, график прохождения производственной практики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результат обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля результатов обучения
Знания:		
Особенностей сельскохозяйственного производства сельской усадьбы Блюда для подачи Хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы	Тестирование. Оценка «отлично» — 100%–90%. Оценка «хорошо» — 89–80%. Оценка «удовлетворительно» — 79–70%. Оценка «неудовлетворительно» — 69% и меньше.	Дневник учебной практики Аттестационный лист Дифференцированный зачет
Умения:		
Порционировать блюда для подачи Проводить учет приобретенной продукции по отраслям Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы	Выполнение последовательности определенных алгоритмов. Оценка «отлично» — 91% и больше правильных действий из алгоритма. Оценка «хорошо» — 80–90% правильных действий из алгоритма. Оценка «удовлетворительно» — 50–79% правильных действий из алгоритма. Оценка «неудовлетворительно» — меньше 50% правильных действий из алгоритма.	Дневник учебной практики Аттестационный лист Дифференцированный зачет
Общие компетенции:		
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тестирование. Оценка «отлично» — 100%–90%. Оценка «хорошо» — 89–80%. Оценка «удовлетворительно» — 79–70%. Оценка «неудовлетворительно» — 69% и меньше.	Дневник учебной практики Аттестационный лист Дифференцированный зачет

<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		
Профессиональные компетенции:		
<p>Проводить учет объема готовой продукции, расходы сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы</p> <p>Проводить учет приобретенной продукции по отраслям</p> <p>Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы</p> <p>Вести учет финансовых результатов</p>	<p>Решение ситуационных задач. Оценка «отлично»: ответ на вопрос задачи дан правильный, объяснение хода её решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, чёткие.</p> <p>Оценка «хорошо»: ответ на вопрос задачи дан правильный, объяснение</p>	<p>Дневник учебной практики</p> <p>Аттестационный лист</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

хода её решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно чёткие.

Оценка

«удовлетворительно»: ответ на вопрос задачи дан правильный, объяснение хода её решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, ответы на дополнительные вопросы недостаточно чёткие, с ошибками в деталях. Оценка «неудовлетворительно»: ответ на вопрос задачи дан неправильный, объяснение хода её решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.