

**Аннотации рабочих программ
по профессии среднего профессионального образования
35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»
образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих среднего звена
Квалификация: учетчик, повар, плодоовощевод, оператор машинного доения
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения на базе основного общего
образования – 3 года 10 месяцев**

ПМ.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

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

1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии (профессиям) СПО *35.01.23. 01 Хозяйка (ин) - усадьбы* входящей в укрупненную группу специальностей **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводств в сельской усадьбе и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований.

ПК.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатами освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности (ВПД):

Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводств в сельской усадьбе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 1.1.	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе
ПК 1.2.	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.
ПК 1.3.	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.
ПК 1.4.	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований.
ПК 1.5.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6.	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе
ПК 1.7.	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе
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
ОК10.	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей)

3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	ухода за сельскохозяйственными животными (КРС, свинья, птица); доение коров; обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;
уметь	кормить, поить животных. Осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами; подготавливать корма к скармливанию; готовить коров к машинному доению; проводить сборку и, разборку. Использование и хранение доильных установок; осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований; выявлять коров в охоте; проводить запуск и подготовку коров 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;
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, устройства, принцип работы, правило эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и

	<p>периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;</p> <p>технику машинного доения коров;</p> <p>особенности ухода за свиньями и птицей;</p> <p>основные способы переработки и хранения продукции животноводства.</p>
--	--

4. Содержание и тематическое планирование учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 246 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 153 часа; самостоятельной работы обучающегося - 51 часа.

Промежуточная аттестация:

- по МДК.01.01 в форме экзамен;
- по МДК.01.02 в форме экзамен;
- по ПП.01 в форме дифференцированного зачета.

Наименование разделов и тем по ПМ.01:

МДК.01.01. Технология ухода за сельскохозяйственными животными

Раздел 1 Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводств в сельской усадьбе

Тема 1.1 Технологии ухода за сельскохозяйственными животными

Тема 1.2 Кормление животных

Тема 1.3 Уход за животными

МДК.01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе

Тема 2.1 Получение, переработка продукции животноводства

Учебная практика

Виды работ

1. Составление плана работ в сельской усадьбе.
2. Уход за сельскохозяйственными животными
3. Приготовление кормов и кормление животных
4. Доевание животных
5. Первичная обработка и хранение продукции животноводства

Производственная практика (концентрированная)

Виды работ

1. Знакомство с предприятием.
2. Составление плана животноводческих работ в сельской усадьбе.
3. Механизированный и не механизированный уход за сельскохозяйственными животными.
4. Технологический процесс приготовления кормов и кормление животных.
5. Доевание коров.
6. Первичная обработка, переработка и хранение продукции животноводства в сельской усадьбе.

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

1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

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

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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.	1. Проводить учет объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в с\х производстве сельской усадьбы.
ПК 2.6.	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
ПК 2.3.	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 2.4.	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 2.5.	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 2.6.	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных 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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	– возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – выполнять работы, связанные с уходом и выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений; – 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	<ul style="list-style-type: none"> – основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растений и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севооборот и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель; – основные вредители 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.
--	--

4. Содержание и тематическое планирование учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 1433 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 1207 часов; самостоятельной работы обучающегося - 226 часа.

Промежуточная аттестация:

- по МДК.02.01 в форме экзамена;
- по МДК.02.02 в форме экзамена;
- по УП.02 в форме дифференцированного зачета;
- по ПП.02 в форме дифференцированного зачета;
- по ПМ.02 в форме экзамена.

Наименование разделов и тем по ПМ.02:

МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства

Тема 1.1. Основы агрономии

Тема 1.2. Основы цветоводства открытого грунта

Тема 1.3. Общие приемы выращивания овощных культур.

Тема 1.4. Технология возделывания овощей в открытом грунте.

Тема 1.5. Борьба с вредителями и болезнями овощных и плодово-ягодных культур.

Тема 1.6. Цветочно-декоративные растения защищенного грунта

Тема 1.7. Овощеводство защищенного грунта.

Тема 1.8. Основы плодоводства.

Учебная практика

Виды работ

1. Подготовка участка для весенней посадки плодовых культур с применением средств механизации
2. Уход за садом. Прополка. Подкормка
3. Подготовка почвы под ягодные культуры
4. Посадка ягодных культур. Земляника
5. Уход за ягодными культурами. Прополка. Подкормка
6. Подготовка участка под плодовые культуры с применением средств механизации
7. Посадка саженцев плодовых растений (яблоня, вишня)
8. Уход за садом. Полив. Подкормка. Обрезка.
9. Подготовка почвы под ягодные культуры с применением средств механизации
10. Посадка ягодных культур (смородина, земляника)
11. Уход за ягодными культурами. (полив, подкормка, прополка, рыхление, сбор урожая)

Производственная практика (концентрированная)

Виды работ

1. Уход за плодовыми деревьями (обработка приствольных кругов, полив, подкормка, обрезка);
2. Уход за ягодными культурами (полив, рыхление почвы, подкормка)

МДК.02.02 Хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

Тема 2.1. Химический состав и качество плодов и овощей

Тема 2.2. Хранение картофеля, овощей и плодов

Тема 2.3. Переработка картофеля, овощей и плодов

Учебная практика

Виды работ

1. Приготовление малосольных огурцов.
2. Приготовление маринованных огурцов
3. Приготовление маринованных томатов
4. Приготовление томатного сока.
5. Приготовление варенья-«пятиминутки» из черной смородины.
6. Квашение капусты. Нарезка овощей. Закладка в тару.
7. Нарезка зеленных культур и замораживание.
8. Приготовление яблочного повидла
9. Приготовление компота
10. Приготовление салата из сладкого перца
11. Приготовление салата из баклажанов
12. Приготовление икры из кабачков
13. Приготовление борщевой заправки
14. Измельчение картофеля, промывка. Получение крахмала.

Производственная практика

Виды работ

1. Переработка картофеля;
2. Переработка корнеплодов;
3. Приготовление маринованных огурцов;
4. Приготовление маринованных томатов;
5. Приготовление салатов из сладкого перца;
6. Приготовление икры из кабачков;
7. Приготовление икры из баклажанов;

ПМ.03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД

1. Область применения примерной программы

профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы** укрупнённой группы профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, 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 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.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке, а также курсовой подготовке незанятого населения на базе основного общего образования.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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 холодные, горячие блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6	Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных 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.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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 приёмы 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

	<p>здоровья продуктов и товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить расчёт 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной примерной рабочей программе, могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

4. Содержание и тематическое планирование учебной дисциплины: всего занятий 1295 часов: максимальная нагрузки обучающегося - 701 часов; самостоятельной работы обучающегося - 234 часа.

Промежуточная аттестация:

- по МДК.03.01 в форме экзамена;
- по УП.03 в форме дифференцированного зачета;
- по ПП.02 в форме дифференцированного зачета;
- по ПМ.02 в форме экзамена.

Наименование разделов и тем по ПМ.03:

МДК.03.01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

Раздел 1. Подготовка к работе и уборка рабочего места, помещения, оборудования для приготовления пищи, подготовка помещения для приема пищи и сервировка стола.

Тема 1.1. Назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования

Тема 1.2. Понятия и способы экономного расходования энергии, топлива

Учебная практика:

Виды работ:

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

Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

Соблюдать санитарно-пищевые нормы;

Организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

- подготовка к работе и уборка рабочего места;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи;

- подготовка к работе и уборка помещения;

- подготовка помещения для приема пищи;

- соблюдение санитарно-пищевых норм.

Раздел 2. Составление однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской местности и выбор и обработка качественного сырья для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

Тема 2.1. Группы продовольственных товаров. Потребительские свойства товаров.

Тема 2.2. Требования к качеству продуктов и методы его оценки.

Учебная практика:

Виды работ:

- определение органолептическим способом пригодности продовольственных продуктов для приготовления пищи;

- сравнение натуральных продовольственных товаров с образцами, с целью кулинарного использования;

- составление однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской местности;

- организация правильного хранения пищевых продуктов;

- предотвращение поступления в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров.

Раздел 3. Приготовление горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста. Порционирование и подача блюд.

Тема 3.1. Основные физиологии питания

Учебная практика:

Виды работ

1. «Расчет энергетической ценности блюд»

2. «Составление рациона питания»

3. «Расход энергии человека при различных физических нагрузках»

4. «Нормы потребления основных пищевых ценностей»

«Сравнение соотношения БЖУ меню столовой с нормой»

Тема 3.2. Технология приготовления блюд из овощей и грибов

Учебная практика:

Виды работ

1. «Работа со Сборником рецептов»

2. «Составление сводных таблиц форм нарезки и кулинарного использования картофеля, моркови, капусты белокочанной, лука репчатого.»
3. «Расчет стоимости блюд из овощей»
4. «Определение потерь и выхода продукции»
5. «Приготовление оладий, зраз, котлет из овощей»
6. «Приготовление тушеных блюд из овощей»
7. «Приготовление запеченных блюд из овощей»
8. «Приготовление блюд из грибов»
9. «Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов»

Тема 3.3. Технология приготовления супов и соусов

Учебная практика:

Виды работ

1. «Классификация бульонов»
2. «Приготовление заправочных соусов»
3. «Приготовление картофельных супов»
4. «Приготовление супов молочных, супов-пюре»
5. «Приготовление холодных супов»
6. «Приготовление мучных пассировок: красной, белой, холодной с жиром и без жира»
7. «Приготовление соуса красного»
8. «Приготовление соуса белого»
9. «Приготовление соуса молочного, сметанного, сладкого»

Тема 3.4. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

Учебная практика:

Виды работ

1. Исследование качества молока, творога.
 2. «Приготовление каш из различных видов крупы: рассыпчатой, вязкой, и жидкой консистенции»
 3. «Приготовление вареников»
 4. «Приготовление сырников различными способами»
- «Приготовление запеканок из творога»

Тема 3.5. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Учебная практика:

Виды работ

1. Распознавание и обработка рыб различных семейств и их соответствие кулинарному назначению.
2. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом
3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
4. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.
5. Приготовление блюд из рыбы жареной.
6. Приготовление блюд из рыбы запеченной.
7. Приготовление блюд из рыбной тушенной массы.
8. Приготовление блюд из фаршированной рыбы.
9. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.
10. Способы подачи блюд из рыбы.

Тема 3.6. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Учебная работа:

Виды работ

1. Составить таблицу кулинарного назначения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.
2. Составить таблицу кулинарного назначения полуфабрикатов из домашней птицы.
3. Кулинарное назначение субпродуктов.
4. Приготовление отварных мясных блюд.
5. Приготовление жареного мяса.
6. Приготовление тушеных мясных блюд.
7. Приготовление запеченных мясных блюд.
8. Приготовление котлет по-киевски.
9. Исследование зависимости качества готовых простых блюд из мяса от термического состояния сырья.
10. Составить таблицу органолептической оценки качества готовых блюд из отварной, жареной домашней птицы.
11. Составление технологической схемы приготовления блюд из филе птицы- котлеты натуральные, панированные, котлеты по-киевски, птица по-столичному, котлеты рубленные из мяса птицы.
12. Составление технологической схемы приготовления блюд из домашней птицы: целой тушки птицы домашней отварной и жареной, цыплята-табака.
13. Приготовление цыплят-табака.
14. Составление технологической схемы приготовления рагу из птицы, плов, чахохбили.
15. Приготовление плова. Варианты оформления для подачи простых блюд из домашней птицы.

Тема 3.7. Технология приготовления блюд из муки и теста.

Учебная практика:

Виды работ

1. Влияние различных способов приготовления пшеничного теста на качество выпеченного хлеба.
2. Смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка.
3. Расчет количества сырья для производства простых кондитерских изделий.
4. Порционирование теста, выпечка изделий, вынимание из формы выпеченных изделий.
5. Приготовление блинов и блинчиков.
6. Выпечка пшеничного хлеба.
7. Выпечка ржаного хлеба.
8. Отработка этапов приготовления песочного печенья.
9. Отработка этапов приготовления пряников.
10. Определение качества готовых отделочных полуфабрикатов для приготовления тортов и пирожных.
11. Отработка этапов приготовления тортов и пирожных бисквитных и песочных, слоеных, заварных, воздушных.
12. Приготовление классических пирожных.
Приготовление классических тортов.

Тема 3.8. Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Учебная практика:

Виды работ

1. Методы приготовления холодных и горячих бутербродов.
2. Способы и виды нарезки, порционных гастрономических продуктов.

3. Расчет сырья для приготовления определенного количества салатов, с учетом применения таблицы взаимозаменяемости сырья в холодных блюдах и закусках.
4. Методы приготовления салатов: нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование.
5. Приготовление винегретов.
6. Основные холодные закуски: очистка, нарезка в ручную на кусочки, обработка на филе, измельчение.
7. Основные холодные закуски: квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование.
8. Приготовление холодных рыбных блюд.
9. Приготовление холодных мясных блюд.
10. Способы подачи холодных мясных блюд.
Варианты оформления холодных простых блюд.

Тема 3.9. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд.

Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.

Тема 5.3. Блюда из жареных субпродуктов.

Тема 5.4. Блюда из тушеного мяса.

Тема 5.5. Блюда из тушеных субпродуктов.

Тема 5.6. Блюда из запеченного мяса.

Тема 5.7. Блюда из рубленного мяса.

Тема 5.8. Горячие напитки.

Учебная практика:

Виды работ

1. Приготовление простых сладких блюд: бананы со сливками; яблоки и груши в сиропе; чернослив со сливками.
2. Составление технологической схемы приготовления пудингов и компотов.
3. Приготовление оценка качества готовых чая, кофе, какао, киселя молочного, желе лимонного.
4. Отработка навыков сервировки, вариантов оформления чая, кофе, какао.
5. Приготовления и оценка качества киселя молочного, желе лимонного.
6. Приготовление и оценка качества холодных напитков: компотов, прохладительных напитков молочных и сливочных.
7. Приготовление и оценка качества холодных напитков: коктейлей, кваса.
8. - определение органолептическим способом пригодности овощей и грибов для производства кулинарной продукции;
9. - обработка, нарезка различными способами и приготовление блюд из вареных, жареных и тушеных овощей;
10. - проведение бракеража блюд из овощей и грибов;
11. - определение органолептическим способом пригодности мясных, рыбных, овощных, крупяных продуктов к приготовлению бульонов и отваров;
12. - подбор оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров;
13. - приготовление бульонов и отваров для супов и соусов;
14. - приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок; определение качества готовых супов;
15. - приготовление супов с картофелем и без картофеля, определение качества готовых супов;
16. - приготовление пюре-супов, прозрачных, сладких и холодных; определение качества готовых супов;

17. - приготовление соусов: простых соусов, холодных и горячих; определение качества готовых супов;
18. - проверка органолептическим способом продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока для приготовления блюд и гарниров;
19. - подбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров их зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога;
20. - подготовка, приготовление, оформление блюд из макаронных изделий;
21. - приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы и котлетной массы;
22. - проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
23. - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
24. - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из домашней птицы;
25. - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из мяса отварных, жареных, запеченных, тушеных;
26. - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из рубленой и котлетной массы;
27. - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из субпродуктов;
28. - проверка, органолептическим способом гастрономических продуктов для приготовления бутербродов, салатов, гастрономических продуктов порциями холодных блюд и закусок;
29. - подготовка гастрономических продуктов, овощей, мяса, рыбы, грибов к приготовлению холодных блюд и закусок;
30. - приготовление бутербродов простых, сложных, закрытых, открытых, канапе, оформление, сервировка, варианты подачи;
31. - приготовление гастрономических продуктов порциями; оформление, сервировка и варианты подачи;
32. - приготовление салатов из овощей, рыбы, мяса: оформление, сервировка и варианты подачи;
33. - приготовление простых холодных закусок из овощей, рыбы, мяса: оформление, сервировка и способы подачи;
34. - проведение бракеража простых холодных закусок;
35. - определение органолептическим способом годности сахара, плодов, ягод, быстрозамороженных, желатина, крахмала, к приготовлению простых сладких блюд;
36. - приготовление и варианты подачи холодных напитков, прохладительных напитков из молочных и сливочных, плодово-ягодных, безалкогольных коктейлей, кваса;
37. - приготовление холодных и горячих сладких блюд;
38. - приготовление и способы подачи горячих напитков чая, кофе, какао;
39. - определение органолептическим способом качества основного вида сырья для приготовления хлебобулочных и мучных, кондитерских изделий и дополнительных ингредиентов к ним;
40. - расчет производственных рецептур для хлеба пшеничного и ржаного, смесей муки, хлебобулочных изделий;
41. - выпечка хлеба пшеничного и ржаного, хлебобулочных изделий, сдобных изделий, хранение, транспортировка;
42. - определение качества готовых хлебобулочных изделий;
43. - приготовление теста и мучных кондитерских изделий из блинчикового теста, теста для вареников, для лапши домашней, сдобного пресного теста, песочного теста, из бисквитного теста, слоеного теста, воздушного теста;

44. - приготовление отделочных полуфабрикатов из крема, из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов, помады, глазури, кандира, из сахарных масс и марципана, шоколада, карамели;

45. - определение качества готовых отделочных полуфабрикатов для приготовления тортов и пирожных: кремов, желе, фруктовой массы, цукатов, свежих и замороженных фруктов и ягод, помадок, сиропов, орехов, посыпок, шоколада, карамели.

ПМ.04. ВЕДЕНИЕ ОПЕРАТИВНОГО УЧЕТА ИМУЩЕСТВ, ФИНАНСОВЫХ И ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОПЕРАЦИЙ В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ

1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.01.23 «Хозяйка усадьбы»** 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):

1. Проводить учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы
2. Проводить учёт приобретенной продукции по отраслям
3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке учетных работников сельского хозяйства при наличии среднего полного образования и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы
ПК 4. 2.	Проводить учёт приобретенной продукции по отраслям
ПК 4. 3.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8.	Осуществлять денежные операции
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • проводить учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы; • проводить учёт приобретенной продукции по отраслям; • анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета; • нормативную документацию; • правила заполнения, обработку, порядок и срок хранения первичной документации; • учет работы машинно-тракторных агрегатов; • учет естественной убыли; • методы инвентаризации материальных ценностей.

4. Содержание и тематическое планирование учебной дисциплины: всего занятий 279 часа, максимальная - 149 часа; самостоятельной работы обучающегося - 50 часа.

Промежуточная аттестация:

- по МДК.04.01 в форме экзамен;
- по УП.04 в форме дифференцированного зачета;
- по ПП.04 в форме дифференцированного зачета.

Наименование разделов и тем по ПМ.04:

МДК.04.01. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций

Раздел 1. Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций.

Тема 1.1. Основы организации учета в крестьянских (фермерских) хозяйствах.

Тема 1.2. Учет кассовых операций

Тема 1.3. Учет денежных средств на расчетных и специальных счетах в банках

Тема 1.4. Основные формы безналичных расчетов и расчетные документы

Тема 1.5. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками.

Тема 1.6. Учет расчетов с покупателями и заказчиками

Тема 1.7. Учет расчетов с подотчетными лицами

Тема 1.8. Учет расчетов по налогам и сборам, по страховым взносам

Тема 1.9. Учет материально-производственных

Тема 1.10. Документация на поступление расходования с/х продукции, семян и кормов, продукции животноводства

Тема 1.11. Документальное оформление движения прочих материальных ценностей

Тема 1.12. Организация сельского хозяйства и контроль за сохранностью материальных ценностей

Тема 1.13. Учет животных на выращивании и откорме

Тема 1.14. Учет нематериальных активов и их амортизация

Тема 1.15. Организация оплаты труда

Тема 1.16. Документация по учету труда и его оплаты.

Тема 1.17. Учет труда и его оплаты.

Тема 1.18. Учет продаж

Тема 1.19. Учет финансовых результатов

Тема 1.20. Учет расходов на организацию производства и управление. Учет расходов будущих периодов

Тема 1.21. Учет затрат выхода продукции растениеводства и исчисление ее себестоимости

Тема 1.22. Учет затрат выхода продукции животноводства и исчисление ее себестоимости

Тема 1.23. Бухгалтерская отчетность.

Учебная практика

Виды работ:

1. Формы организации бухгалтерского учёта в КФХ
2. Учёт кассовых операций
3. Учёт операций на расчётных счетах
4. Учёт операций на валютном счёте
5. Учёт операций по расчетам с поставщиками и подрядчиками
6. Учёт операций по расчётам с покупателями и заказчиками
7. Учёт расчётов с подотчётными лицами
8. Учет расчетов по налогам и сборам, по страховым взносам
9. Учёт поступления материалов от поставщиков. Определение себестоимости приобретенных материалов
10. Оформление документов по учёту поступления и расходования продукции растениеводства и животноводства
11. Оформление первичных документов на поступление материалов на склад и отпуск со склада
12. Складской учёт. Обязанности, права, ответственность заведующего складом.
13. Первичная документация по оприходованию и движению животных на выращивании и откорме. Отчёт о движении скота и птицы.
14. Документальное оформление поступления, движения и выбытия основных средств. Порядок начисления амортизации основных средств. Отражение на счетах

операций по учёту поступления, движения и выбытия основных средств, амортизации и затрат на ремонт.

15. Порядок учёта нематериальных активов и их амортизации
16. Заполнение первичных документов начислению оплаты труда. Составление корреспонденции счетов
17. Составление документации по начислению и удержанию из заработной платы
18. Составление расчетно-платежной ведомости
19. Отражение на счетах операций по учету капитала
20. Решение ситуационных задач по учету краткосрочных и долгосрочных кредитов и займов
21. Определение результатов от продажи продукции, работ, услуг и основных средств
22. Формирование финансового результата и распределение прибыли от обычных и прочих видов деятельности
23. Расчет себестоимости услуг вспомогательного производства
24. Расчет сумм и распределение общехозяйственных и общепроизводственных расходов.
25. Исчисление продукции растениеводства. Исчисление продукции плодовоовощеводства
26. Исчисление себестоимости продукции КРС. Исчисление себестоимости продукции свиноводства и овцеводства
27. Расчёт себестоимости продукции промышленного производства
28. Заполнение бухгалтерской отчетности по КФХ

Раздел 2. Расчет экономической эффективности производства.

Тема 2.1. Сельское хозяйство в системе агропромышленного комплекса

Тема 2.2. Рыночные отношения в сельском хозяйстве

Тема 2.3. Трудовые ресурсы и производительность труда

Тема 2.4. Основные средства

Тема 2.5. Оборотные средства

Тема 2.6. Рынок сельскохозяйственного сырья и продовольствия

Тема 2.7. Издержки производства и себестоимость продукции

Тема 2.8. Цена и ценообразование на продукцию сельского хозяйства

Тема 2.9. Экономическая эффективность сельскохозяйственного производства

Раздел.3 Анализ хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы

Тема 3.1. Анализ хозяйственно- финансовой деятельности сельской усадьбы

Производственная практика

Виды работ:

- изучить учётную политику предприятия;
- изучить рабочий план бухгалтерских счетов предприятия;
- составить приходные кассовые ордера;
- составить расходные кассовые ордера;
- составить кассовую книгу;
- составить журнал-ордер №1 и ведомость №1;
- составить денежные чеки;
- составить объявление на взнос наличными;
- составить платежные поручения;
- составить платежные требования-поручения;
- составить выписку из расчётного счёта;
- составить журнал-ордер №2 и ведомость №2;
- составить карточку складского учёта материалов;

- составить накладную на отпуск материалов на сторону;
- составить лимитно-заборную ведомость;
- составить доверенность на получение материальных ценностей;
- составить книгу учёта выданных доверенностей (лист книги);
- составить счёт-фактуру;
- составить отчёт о движении материальных ценностей;
- рассчитать себестоимость продукции растениеводства;
- рассчитать себестоимость продукции животноводства;
- рассчитать себестоимость продукции промышленных производств;
- рассчитать себестоимость услуг вспомогательных производств;
- составить таблицу учёта рабочего времени;
- составить наряд на выполненную работу;
- заполнить листок по временной нетрудоспособности;
- заполнить личную карточку работника по заработной плате;
- составить расчётно-платёжную ведомость;
- составить сводную ведомость начисленной оплаты труда по её составу и категориям работников (форма № 58 АПК);
- составить расчётно-платёжные документы по расчётам с бюджетом;
- составить расчётно-платёжные документы по расчётам с внебюджетными фондами;
- составить журнал-ордер № 10;
- составить путёвку на вывоз продукции с поля;
- составить реестр приёма зерна весовщиком;
- составить ведомость движения зерна и другой продукции;
- составить акт на сортировку и сушку продукции растениеводства;
- составить накладную внутрихозяйственного назначения;
- составить дневник поступления сельскохозяйственной продукции;
- заполнить товарно-транспортную накладную на отправку-приёмку (зерна, молока);
- составить реестр документов на выбытие продукции.
- заполнить реестр документов по реализации готовой продукции;
- составить инвентаризационную опись производственных запасов;
- составить сличительную ведомость;
- составить авансовые отчёты по расчётам с подотчетными лицами;
- заполнить журнал-ордер №6;
- заполнить журнал-ордер №7;
- заполнить журнал-ордер № 8;
- составить журнал учёта надоя молока;
- составить ведомость учёта движения молока;
- составить акт на оприходование приплода животных;
- составить акт на перевод животных из группы в группу;
- составить ведомость взвешивания животных;
- составить акт на выбытие животных и птицы (забой, прирезка и падёж);
- составить инвентарную карточку учёта основных средств;
- составить акт приема-передачи основных средств;
- составить акт ликвидации основных средств;
- рассчитать амортизацию основных средств;
- составить ведомость начисления амортизации и отчислений в ремонтный фонд;
- составить Главную книгу (на любые пять счетов);
- заполнить Годовой отчёт форма №1;
- заполнить Отчёт о прибылях и убытках форма №2.