

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК профессиональных и специальных
дисциплин
Воронцова / О.В.Воронцова /
«17 » августа 2021г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
/Н. Е. Горюшкина/
«17 » августа 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы



г. Дмитров 2021 г.

Программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №717 от 2 августа 2013 года, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н и требованиями, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia /WorldSkills International к профессиональной компетенции «Поварское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Дмитровский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы производственной практики
- 2 Результаты освоения рабочей программы производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

1 Общая характеристика программы производственной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Область применения программы по следующим модулям:

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» в части освоения основного вида профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен научиться:

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

- 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, 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;

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

- планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
- выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
- проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
- хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

- выращивание плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уход за ними.

- выращивание овощных, ягодных растений и уход за ними.

- уход за молодым садом.

- уход за плодоносящим садом.

- проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

- заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

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

- выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

- приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

- порционировать и приготавливать блюда для подачи.

- готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

- проводить учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

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

- оперативный учет в сельской усадьбе.

- оформление первичной документации в сельской усадьбе.

- оперативный учет продукции растениеводства.

- оперативный учет продукции животноводства.

- учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции.

- анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области по специальности СПО по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

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

- ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица);

- доения коров;

- обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

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

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

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

- приготовления блюд и определения их качества;

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

- оперативного учета в сельской усадьбе; 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.

уметь:

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

- кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;

- готовить 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;
- готовливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами;
- проводить сбор яиц;
- проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;

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

- 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 подготовливать 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;

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ. 01 -144 часа,

В рамках освоения ПМ. 02 – 468 часа.

В рамках освоения ПМ. 03 - 288 часа.

В рамках освоения ПМ. 04 – 144 часов.

2 Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

2.1 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

<i>K o d</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ВПД 1.	Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.
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 зоогигиенических 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.
ВПД 2.	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 2.1.	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
ПК 2.2	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
ПК 2.3.	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 2.4.	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 2.5.	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 2.6.	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
ВПД 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.
ВПД 3	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
ПК 4.1	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбе.
ПК 4.2	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
ПК 4.3	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

Общие компетенции

К о д	Наименование результата обучения
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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем	
ЛР13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР14	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
ЛР15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

2.2 Тематический план и содержание производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Содержание учебной практики	Количество часов
1	2	3	4	5
ПК 1.1-1.7 ОК1-ОК10 ЛР13. ЛР14 ЛР1	ПМ.01	144	Подготовка кормов к скармливанию и кормление животных и птицы	12
			Осуществление работ по уходу за крупным рогатым скотом (гигиена поения, очистка помещений)	18
			Подготовка коровы к машинному доению, доение	18
			Выполнение работ по уходу за птицей	12
			Выполнение работ по уходу за свиньями	12
			Выполнение работ по дезинфекции животноводческих помещений	12
			Первичная обработка мяса, консервирование, копчение, приготовление колбас, шпика упаковка, хранение и транспортировка в сельской усадьбе	18
			Осуществления переработки молока и мяса	12
			Основные способы переработки и хранения продукции животноводства	18
			приготовление кисломолочных продуктов и масла	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
ПК 2.1 – 2.6 ОК1-ОК10 ЛР13. ЛР14 ЛР15	ПМ.02	468	Знакомство с направлением хозяйства	6
			Изучить видовой состав овощных и плодовых растений и ягодных культур	24
			Выбор способа подготовки семян к посеву	18
			Выполнить работы по посеву, высадки, выращивания овощных культур	36
			Уход за овощными культурами	36
			Выполнение работ по защите сельскохозяйственных растений от вредителей, болезней и сорняков	36

			Выполнение работ по обрезке плодовых деревьев	30	
			Провести работы по агротехническому уходу за плодовыми деревьями и ягодниками	30	
			Съём плодов, ягод, овощей	30	
			Выполнение работ по сортировке, калибровке и упаковки плодов, ягод и овощей	30	
			Провести работы по дезинфекции хранилища и подготовить его для закладки овощей, плодов и картофеля	24	
			Выполнить работы по закладке картофеля, овощей и плодов на хранение	36	
			Выполнить работы по подготовке плодовоовощной продукции к сушке	36	
			Подготовить тару под засолку, маринование, квашение	24	
			Провести работы по засолке и маринованию овощей	36	
			Заморозить овощи, плоды и ягоды	36	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					
3	ПК3.1-3.6 OK1-OK10 LP13. LP14 LP15	ПМ.03	288	Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность.	6
				Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	
				Обработка корнеплодов и клубнеплодов.	6
				Нарезка овощей	
				Механическая кулинарная обработка рыбы	6
				Разделка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	12
				Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, курицы	12
				Приготовление первых блюд	12
				Приготовление соусов	6
				Приготовление блюд из макарон	12
				Приготовление блюд из бобовых	6
				Приготовление блюд и гарниров из жареных, запеченных овощей	12
				Приготовление блюд из припущеной, жареной, запеченной, тушенной рыбы	12
				Приготовление блюд из жаренного, тушеного, запеченного мяса	12
				Приготовление блюд из котлетной массы	12
				Приготовление блюд из птицы	12
				Приготовление блюда из жаренных, запеченных яиц	6
				Приготовление блюда из творога	12
				Приготовление бутербродов и холодных закусок	12
				Приготовление овощных, рыбных, мясных салатов	24
				Приготовление винегретов	6
				Приготовление напитков	6

			Приготовление горячих сладких блюд	6
			Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	18
			Приготовление пельменного теста и изделия из него	18
			Приготовление блинного теста и изделия из него	12
			Приготовление сдобного теста и изделия из него	12
			Приготовление бисквитного теста и изделия из него	18

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

ПК 4.1 – 4.3 ОК1- ОК10 ЛР13. ЛР14 ЛР15	ПМ.04	144	Изучить учетную политику предприятия. Изучить рабочий план бухгалтерских счетов предприятия	6
			Составить приходные кассовые ордера. Составить кассовые ордера Составить кассовую книгу	6
			Составить журнал – ордер № 1 и ведомость № 1 Составить денежные чеки	6
			Составить платежное поручение Составить выписку из расчетного счета	6
			Составить журнал – ордер № 2 и ведомость № 2 Составить карточку складского учета материалов Составить лимитно-зaborную ведомость	6
			Составить книгу учета выданных доверенностей Составить счет-фактуру Составить отчет о движении материальных ценностей	6
			Рассчитать себестоимость продукции растениеводства и животноводства Составить табель учета рабочего времени Составить наряд на выполненную работу	6
			Заполнить личную карточку работника по заработной плате Составить расчетно-платежную ведомость	6
			Составить сводную ведомость начисленной оплаты труда по ее составу и категориям работников (форма № 58 АПК)	6
			Составить журнал – ордер № 10 Составить путевку на вывоз зерна весовщиком	6
			Составить реестр приема зерна весовщиком Составить ведомость движения зерна и другой продукции	6
			Составить акт на сортировку и сушку продукции растениеводства Составить накладную внутрихозяйственного назначения. Составить дневник поступления сельскохозяйственной продукции	6
			Заполнить товарно-транспортную накладную	6

		на отправку – приемку Составить реестр документов на выбытие продукции. Заполнить реестр документов по реализации готовой продукции.	
		Анализ хозяйственной деятельности и его использование в оценку эффективности сельской усадьбы Анализ деятельности сельской усадьбы	6
		Рассчитать эффективность использования производственных ресурсов Рассчитать коэффициент специализации производства на предприятии Рассчитать экономическую оценку земли	6
		Экономический анализ деятельности сельскохозяйственного предприятия Анализ земельных ресурсов	6
		Определение резервов увеличения производства сельскохозяйственной продукции в расчете на 100га Рассчитать урожайность и продуктивность зерновых культур	6
		Анализ наличия, структуры, динамики и использования основных фондов Рассчитать валовую прибыль от реализации продукции	6
		Расчет урожайности продукции растениеводства Анализ обеспеченности животных кормами Анализ выполнения плана по поголовью и структуре стада животных	6
		Анализ показателей экономической эффективности отрасли животноводства Рассчитать затратоемкость продукции на рубль продукции	6
		Анализ продуктивности животных Анализ трудовых ресурсов в сельской усадьбе	6
		Рассчитать абсолютное и относительное отклонение фонда заработной платы Рассчитать среднесписочную численность работников за месяц	6
		Рассчитать коэффициент устойчивого роста капитала Расчет показателей ликвидности сельской усадьбы	6
		Расчет показателей платежеспособности сельской усадьбы Рассчитать коэффициент финансовой устойчивости	6
Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета			

2. Условия реализации производственной практики

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы дисциплины требует наличия кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета лаборатории технологии машинного доения, лаборатории технологии производства продукции животноводства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета 25 рабочих мест, учебники, дополнительная литература, рабочие тетради, учебные элементы, карточки, тестовые задания; технологические карты; схемы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийная установка, электронные носители, принтер, сканер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории.

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

Учебный кабинет: Агрономии.

Лабораторий:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- технологии производства продукции растениеводства;
- технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории.

Калькуляторы

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

Учебный кабинет: кулинария

Лабораторий:

1. лаборатория кулинарии
2. микробиологии, санитарии и гигиены;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Калькуляторы

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

Лаборатория

«Бухгалтерского учета, налогов и аудита».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Учебник Основы ведения фермерского хозяйства Ю.Н. Ковалев 2018 г.

Издательский центр Академия

2. Учебник Организация и экономические основы фермерских хозяйств

М.А. Конаков, А.П. Конаков издательский дом Академия 2019 год

3. В.Н. Легеза « Животноводство» Академия 2020

4. Ю.Н. Ковалев « Основы введение сельского хозяйства» Академия 2019

5. А.П. «Техника для малых животноводческих ферм» Академия 2018

6. Менькин В.К. Кормление животных учебник для техникумов издательство

КолосС 2020.

7. Учебник Основы ведения фермерского хозяйства Ю.Н. Ковалев 2018 г.

Издательский центр Академия

8. Учебник Организация и экономические основы фермерских хозяйств

М.А. Конаков, А.П. Конаков издательский дом Академия 2019 год

9. В.Н. Легеза « Животноводство» Академия 2020

10. Ю.Н. Ковалев « Основы введение сельского хозяйства» Академия 2019

11. А.П. «Техника для малых животноводческих ферм» Академия 2020

12. Менькин В.К. Кормление животных учебник для техникумов издательство

КолосС 2020.

13. Кухня народов Кавказа: практикум / — С.: Северо- Кавказский федеральный университет, 2018. 171— с. <http://www.iprbookshop.ru/66077> практикум Базовая версия

14. Марченко В.В. Кухня народов мира: учебное пособие / Марченко В.В.,

Судакова Н.В.— С.: Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. 149— с.
<http://www.iprbookshop.ru/66079> учебное пособие Базовая версия

15. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие / Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.— В.: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. 184— с.
<http://www.iprbookshop.ru/64415> учебное пособие Базовая версия

16. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Апет Т.К.— М.: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. 351— с. <http://www.iprbookshop.ru/67759> учебное пособие Базовая версия

17. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанный продукции: учебное пособие / Мглинец А.И.— С.: Троицкий мост, 2018. 208— с.
<http://www.iprbookshop.ru/75698> учебное пособие

18. Радионова И.Е. Технология производства безалкогольных напитков и кваса: учебное пособие / Радионова И.Е.— С.: Университет ИТМО, 2018. 105— с.
<http://www.iprbookshop.ru/65301> учебное пособие Базовая версия

19. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2018. 152— с. <http://www.iprbookshop.ru/51864> учебное пособие Базовая версия

20. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н.— Н.: Новосибирский государственный технический университет, 2018. 230— с.
<http://www.iprbookshop.ru/47692> учебное пособие Базовая версия

21. Сидоренко Г.А. Разработка технологии производства зернового хлеба с применением электроконтактного способа выпечки: монография / Сидоренко Г.А., Попов В.П., Явкина Д.И., Зинюхин Г.Б., Коротков В.Г.— О.: Оренбургский государственный университет, ЭБС ACB, 2018. 210— с.
<http://www.iprbookshop.ru/61401> монография

22. Евтюков С.С. Анализ правил дорожного движения в европейских странах: учебное пособие / Евтюков С.С., Чмиль В.П.— С.: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС ACB, 2018. 168— с.
<http://www.iprbookshop.ru/49950> учебное пособие

23. Исаева А.А. Организация и технология перевозок пассажиров, туристов и

багажа на транспорте: учебно-методическое пособие / Исаева А.А.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2018. 29— с.
<http://www.iprbookshop.ru/46491> учебно-методическое пособие Базовая версия

24. Межотраслевые правила по охране труда на автомобильном транспорте. ПОТ Р М-027-2003: учебное пособие / — М.: ЭНАС, 2013. 168— с.
<http://www.iprbookshop.ru/76142> учебное пособие

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., переработана и дополнена - М.:«Академия», 2018. - 400с.

26. Положение по бухгалтерскому учету №1 - 10.

27. Растворгусева Р.Н., Казакова А.В., Павлычев А.И. Бухгалтерский учет в сельскохозяйственных организациях 2019 ИЦ "Академия"

28. Конаков М.А., Конаков А.П. Организация и экономические основы фермерских хозяйств, 2020 ИЦ "Академия"

29. Богаченко В. М., Н. А. Кирилова Основы бухгалтерского учета. Ростов – на – Дону «Феникс» 2018г.

30. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, 2019

31. Богаченко В. М., Н. А. Кирилова Основы бухгалтерского учета. Сборник задач. Ростов – на – Дону «Феникс» 2018г.

Дополнительные источники:

1. HYPERLINK “<http://www.yandex.ru>”www.yandex.ru
2. HYPERLINK “<http://www.rambler.ru>”www.rambler.ru
3. HYPERLINK “<http://www.google.ru>”www.google.ru
4. HYPERLINK “<http://submit.search.yahoo.com/free/request>”
“_blank”[www.yahoo.com](http://submit.search.yahoo.com/free/request)
5. HYPERLINK “<http://catalog.aport.ru/rus/add/AddUrl.aspx>” “_blank”[www.aport.ru](http://catalog.aport.ru/rus/add/AddUrl.aspx)
6. HYPERLINK “<http://www.dogpile.com/>” t “_blank”www.dogpile.com
7. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>,
<http://www.povary.ru>, <http://www.vkys.bu>.
8. <http://dogvorlibrary.by.ru>
9. <http://www.dist-cons.ru>
10. www.directum.ru

11. www.dis.ru/slovar/deloproizvodstvo

12. www.iparegistr.com/sekretdelo.php

Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика является обязательным разделом образовательной программы. Производственная практика реализуется концентрированно. Учебная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Производственную практику проводят преподаватели специальных дисциплин, имеющие высшее образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем специальных дисциплин в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления; - участие в социально-проектной деятельности.	Наблюдение, мониторинг
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов при приготовлении блюд из овощей и грибов.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать	-анализ и коррекция результатов	Мониторинг и

рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	собственной работы; - демонстрация ответственности за результаты собственной работы.	рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Мониторинг и рейтинг использования различных источников информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на оборудовании новейшего поколения, - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивных и культурно-массовых мероприятиях	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	Соблюдает требования охраны труда и экологической безопасности в своей деятельности.	Продукт учебной деятельности в модельных ситуациях
ОК 8 Осуществлять денежные операции	Осуществляет денежные операции с покупателями и клиентами	-Наблюдение за обучающимися в ходе учебной и производственной практики
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	Демонстрирует знание своих прав и обязанностей как гражданин РФ	

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	- тестирование по ТБ; - своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов.
---	--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе	- планировать животноводческие работы в сельской усадьбе; - кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами; - осуществлять правила кормления различных сельскохозяйственных животных;	Письменные опросы Компьютерное тестирование Мониторинг освоенных умений
ПК 1.2 Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе	- выполнение механизированных и немеханизированных работ по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе - готовить коров к машинному доению; проводить сборку и, разборку, использование и хранение доильных установок; - технические характеристики, устройство и принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой; - технику машинного доения коров	Компьютерное тестирование Мониторинг освоенных умений Письменные опросы
ПК 1.3 Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования	- ведения технологического процесса приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования: - подготавливать корма к скармливанию - способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию	Компьютерное тестирование

		Мониторинг освоенных умений Письменные опросы
ПК 1.4 Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований	-осуществления доения коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований; -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 -правила подготовки к искусственному осеменению; -особенности ухода за свиньями и птицей	Зачеты Компьютерное тестирование Контрольные работы Мониторинг освоенных умений
ПК 1.5 Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию	-подготовки продукции животноводства к реализации или использованию; -проводить сбор яиц; - основные способы переработки и хранения продукции животноводства	Компьютерное тестирование Письменные опросы Зачеты
ПК 1.6 Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе	-осуществления переработки молока в сельской усадьбе; -проводить первичную обработку продукции животноводства (молока), закладывать ее на хранение; - основные способы переработки и хранения продукции животноводства	Компьютерное тестирование Письменные опросы Зачеты
ПК 1.7 Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе	-осуществления переработки мяса в сельской усадьбе; -проводить первичную обработку продукции животноводства (мяса), закладывать ее на хранение - основные способы переработки и хранения продукции животноводства	Компьютерное тестирование Письменные опросы Зачеты
ПК 2.1 Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике	- Оценка и выбор участка под сад, огород и плодовый питомник - Составление севооборота сельскохозяйственных культур в открытом и закрытом грунте	Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК

	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по организации территории сада, огорода, плодового питомника - Подбор пород, сортов и подвоев и их размещение на участках сада и кварталах - Выполнение работ по подготовке почвы, планировке, внесению удобрений, орошению с использованием средств механизации - Выполнение посадки плодовых растений и после посадочного ухода за ними 	<p>Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены</p> <p>Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ</p>
ПК 2.2 Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по обработке почвы с использованием средств механизации и соблюдением техники безопасности - Выбор способа подготовки семян сельскохозяйственных культур к посеву - Выполнение работ по посеву семян и высадке с применением средств механизации - Выполнение работ по защите сельскохозяйственных растений от вредителей, болезней и сорняков с соблюдением мер безопасности - Выбор системы содержания почвы в молодом и плодоносящем саду - Выполнение работ по обрезке плодовых, декоративных и древеснокустарниковых растений соблюдением техники безопасности - Выполнение агротехнических приемов по уходу за овощными и плодовыми культурами в соответствии с агротехнологиями 	<p>Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК</p> <p>Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены</p> <p>Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ</p>
ПК 2.3 Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по организации уборки урожая сельскохозяйственных культур - Съём плодов, ягод, овощей в соответствии с требованиями спецтехнологии и техники безопасности - Выполнение работ по сортировке, калибровке и упаковки плодов, ягод и овощей - Выполнение работ по организации пунктов первичной переработки продукции растениеводства 	<p>Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК</p> <p>Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены</p> <p>Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ</p>
ПК 2.4 Хранить продукцию растениеводства в	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке к хранению и закладке на хранение плодов, ягод и овощей в соответствии с 	Наблюдение за выполнением заданий по

сельской усадьбе	<p>требованиями спецтехнологии</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение параметров хранения продукции растениеводства 	<p>освоению ПК</p> <p>Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены</p> <p>Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ</p>
ПК 2.5 Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по сортировки и упаковки овощей, плодов и ягод в соответствии с требованиями технологий 	<p>Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК</p> <p>Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены</p> <p>Правильно сть выполнен ия подготови тельных, основных и заключите льных работ</p>
ПК 2.6 Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по переработки продукции растениеводства. - Выполнение работ по подготовки растительного сырья к переработки 	<p>Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК</p> <p>Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены</p> <p>Правильно сть выполнен ия подготови тельных,</p>

		основных и заключите льных работ
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	-демонстрация навыков расчета энергетической ценности рациона питания; -обоснование составления рациона питания в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе; -обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд; - демонстрация навыков составления однодневного и перспективного заказа на продукты;	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания Квалификационный экзамен
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	-демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы; -демонстрация навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;	Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания Квалификационный экзамен
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	-Демонстрация навыков определения качества сырья; -обоснование выбора сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий; -демонстрация навыков расчета энергетической ценности сырья;	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания Квалификационный экзамен
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски,	- демонстрация навыков первичной обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная

напитки и изделия из теста.	<p>технологическим операциям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков расчета количества отходов при обработке традиционных видов сырья; - обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья; 	<p>оценка на практическом занятии.</p> <p>-Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Квалификационный</p>
	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; - соблюдение последовательности технологических приемов при приготовлении и оформлении горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования; 	экзамен
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков порционирования блюд; -демонстрация навыков оформления блюд; -обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду. 	<p>-Устный опрос</p> <p>-Тестирование</p> <p>-Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>-Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи; -демонстрация навыков сервировки стола; -обоснование приемов сервировки стола. 	<p>-Устный опрос</p> <p>-Тестирование</p> <p>-Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>-Экспертная оценка выполнения практического задания.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>

<p>ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформляет первичную документацию по учету денежных средств, объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы в соответствии с требованиями по заполнению документации; - Грамотно и точно оформляет бухгалтерские регистры по расходу сырья, материала, топлива, энергии, потребляемых в сельской усадьбе; - Выполняет расчеты использования расходов сырья, кормов, семян по нормативам; - Выполняет расчеты размера естественной убыли и отражает порядок её списания; - Соблюдает порядок проведения инвентаризации материальных ценностей; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических занятий по темам МДК. <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 4.2. Проводить учёт приобретённой продукции по отраслям.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполняет оформление документации по учёту приобретённой продукции в соответствии с требованиями. - Демонстрирует знание методов учета. - Оформляет документы на приём и отпуск материально-производственных запасов на складе. - Демонстрирует знание алгоритма проведения инвентаризации производственных запасов. Оформляет документацию по итогам проведения инвентаризации. Выявляет результаты инвентаризации и отражает их в учёте. - Рассчитывает естественную убыль материальных ценностей. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических занятий по темам МДК. <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю..</p>
<p>ПК 4.3 Анализировать хозяйственное</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрирует знание алгоритма проведения анализа показателей экономической эффективности ведения сельской усадьбы; 	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>финансовую деятельность сельской усадьбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проводит расчёты анализа показателей экономической эффективности ведения сельской усадьбы; - Дает заключение экономической эффективности ведения сельской усадьбы на основе показателей. 	<p>- защиты практических занятий по темам МДК.</p> <p>Зачеты по производству нной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
--	---	---