

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«Аграрный техникум»**


Согласовано
Протокол заседания
Методической комиссии
профессионального цикла



Согласовано
с работниками



Утверждаю
Зам. директора по УПР
Ворошилов В.А.


«01» 09 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

п.Копьево

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 35.01.23. _Хозяйка усадьбы, положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 674 от 26 ноября 2009 г.,

Организация-разработчик: филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения республики Хакасия «Аграрный техникум»

Разработчики:

Харитова Л.Л. – мастер производственного обучения

Редькина Т.Л. – мастер производственного обучения

Акинина Н.А. – мастер производственного обучения

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика является важнейшей составной частью учебно-воспитательного процесса и эффективной подготовки студентов к трудовой деятельности.

Основная цель практики:

- закрепить знания связанные с выбранной специальностью;
- приобрести практические навыки;
- овладеть производственными навыками, приемами и методами.

Общая характеристика учебного предмета.

Предмет изучает:

- уход за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица);
- доения коров;
- обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;
- выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;
- обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;
- 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;
- технологические процессы приготовления качественной кулинарной и кондитерской продукции;
- санитарно-гигиенические требования правил и нормы на предприятиях общественного питания;
- значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции;
- нормативно-технологическую документацию на продукцию общественного питания;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- таблица взаимозаменяемости продуктов;
- таблица потерь в (%) при хранении, приготовлении и порционировании.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основе методических рекомендаций по разработке адаптированных программ опережающего профессионального обучения (профессиональная подготовка по профессии 35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций
- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии,
- развитие общих и профессиональных компетенций,
- освоение современных производственных процессов, технологий,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики 476ч

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1. «Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.»
2. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.»
3. «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.»
4. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества пищи»

Код	Наименование результата 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 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.
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.
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.
ПК 4.1.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.
ПК 4.2.	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям
ПК 4.3.	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных 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.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК.9.	Исполнять воинскую обязанность.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

№	Наименование тем	Объем часов
1.	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при работе на предприятии. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.	6
2.	Раздел 1. Скотоводство Раздел 2. Свиноводство Раздел 3. Овцеводство Раздел 4. Птицеводство Раздел 5. Коневодство Раздел 6. Технология производства молока Раздел 7. Технология производства говядины Раздел 8. Технология хранения и производства продукции овцеводства Раздел 9. Технология содержания с/х животных	140
3.	Раздел 1. Классификация овощных растений, приемы их выращивания Раздел 2. Технология возделывания овощных культур в открытом грунте Раздел 3. Овощеводство защищенного грунта Раздел 4. Общая характеристика плодовоовощной продукции Раздел 5. Хранение картофеля, овощей и плодов Раздел 6. Вспомогательные продукты, используемые при переработке плодовоовощной продукции Раздел 7. Технология переработки плодовоовощной продукции	140
4.	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, зелени. Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Раздел 3. Обработка мяса и мясопродуктов Раздел 4. Обработка птицы и дичи Раздел 5. Супы. Раздел 6. Соусы. Раздел 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Раздел 8. Блюда из мяса. Раздел 9. Блюда из птицы и дичи. Раздел 10. Холодные блюда и закуски Раздел 11. Сладкие блюда и напитки. Раздел 12. Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него Раздел 13. Украшение для пирожных и тортов Раздел 14. Приготовление пирожных	150
5.	Раздел 1. Учет денежных, заемных средств и финансовых вложений	140

	<p>Раздел 2. Учет расчетов с организациями, учреждениями и лицами</p> <p>Раздел 3. Учет расчетов по оплате труда</p> <p>Раздел 4. Учет материально-производственных запасов, готовой продукции и товаров</p> <p>Раздел 5. Учет животных на выращивании и откорме</p> <p>Раздел 6. Учет основных средств и активов</p> <p>Раздел 7. Учет затрат на производство и калькуляция себестоимости продукции</p> <p>Раздел 8. Учет продажи (реализации) и финансовые результаты</p>	
	Итого:	576

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

4.1. Производственная практика – заключительный этап профессиональной подготовки обучающихся. Основная задача производственной практики - закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений и навыков обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, продолжение формирования профессионального мастерства по выполнению сложных видов работ, освоение современного оборудования, техники, средств малой механизации, овладение высокопроизводительными методами труда, освоение установленных норм выработки, адаптация обучающихся в конкретных условиях предприятий, учреждений, а так же выполнение по итогам обучения выпускной практической квалификационной работы по профессии.

4.2. Обучающиеся направляются на производственную практику только после усвоения соответствующего теоретического материала, отработки в полном объеме тем программы производственного обучения по основным видам профессиональной деятельности, усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственного обучения, прохождение аттестации на соответствующий уровень квалификации по осваиваемой профессии.

4.3. Производственная практика обучающихся по профессии: «Хозяйка (ин) усадьбы» проводится непосредственно на предприятии Глава КФХ «Трофим» на основе договоров, заключаемых между предприятием и учреждением, а также в исключительных случаях, часть обучающихся по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы» проходят производственную практику в учебно-производственных мастерских, объектах учреждения, на учебном хозяйстве.

Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии уровня квалификации.

4.4. Сроки проведения производственной практики устанавливаются Учреждением в соответствии с рабочими учебными планами, календарным графиком учебного процесса.

4.5. В зависимости от профиля, характера и содержания выполняемых работ, форм организации труда на предприятии Глава КФХ «Трофим» производственная практика проводится на отдельном рабочем месте или в составе одной или нескольких комплексных рабочих бригад.

4.6. Продолжительность рабочего времени обучающихся в период производственной практики должна соответствовать времени, отведенному

рабочим учебным планом на производственную практику, но не превышать времени, установленного трудовым кодексом РФ для соответствующих категорий работников(ст. 91, 92);

до 16 лет – не более 24ч.; 16-18 лет – не более 36 часов в неделю.

Продолжительность рабочего времени обучающихся должна соответствовать времени, установленному Трудовым кодексом РФ для соответствующих категорий работников.

4.7. Организация и контроль производственной практики учебной группы со стороны Учреждения осуществляется мастером производственного обучения.

Мастер производственного обучения ведет итоговый учет выполнения обучающимися производственных заданий, осуществляет контроль за выполнением программ производственной практики, обеспечением норм охраны труда на предприятии, исполняет другие обязанности, возложенные на него.

Руководители предприятий назначают наставников для руководства производственной практикой в условиях производства, обеспечивают безопасные условия труда.

4.8. За время производственной практики обучающиеся должны научиться самостоятельно выполнять работы по осваиваемой профессии (группе профессий) и соответствии с программой производственной практики и квалификационной характеристикой соответствующего разряда.

В период производственной практики обучающиеся ведут дневники, в которых записывают выполняемые фактические работы и их результаты по норме времени и оценке. Записи подтверждаются подписью наставника. В этих же дневниках мастер производственного обучения при осуществлении контроля делает свои отметки.

4.9. Учет посещаемости обучающихся в период производственной практики ведется мастером производственного обучения в полном соответствии с табелем учета рабочего времени предприятия в ф. №4 журнала производственного обучения. Учет выполнения программ производственной практики ведется в ф. №5 журнала производственного обучения по фактически выполняемым работам на предприятиях.

4.10. Производственная практика обучающихся завершается выполнением выпускной практической квалификационной работы (далее ВПКР).

Обучающиеся, осваивающие совмещенные профессии (группы профессий), выпускную практическую квалификационную работу выполняют отдельно от каждой из совмещенных профессий.

В конце производственной практики обучающимся от предприятия, которой указывается наименование предприятия, учреждения, организации, где обучающийся проходил практику, дата начала и окончания прохождения

практики, разряд (класс), перечень выполняемых работ, их качество, сведения о нормах (времени) выработки, знания технологического процесса, квалификации о присвоении квалификационного разряда.

Результатом производственной практики является оценка освоенных видов профессиональной деятельности и компетенций и присвоение квалификационного разряда в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником. Результаты оценки учитываются при государственной (итоговой) аттестации.

Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Техника для малых животноводческих ферм: справочник – М.: ПрофобрИздат, 2001г.
2. Охрана труда сельскохозяйственного производства: Учебное пособие для учреждений НПО – М.: Колос; ИРПО, 1999г.
3. Овощеводство: учебное пособие для НПО – М.: ПрофобрИздат, 2002г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО 2-е изд, 2002г.
5. Технология хранения и переработки плодовоовощной продукции. Учебник для СПО/ Т.И. Поморцева 2-е изд, 2003г.
6. Животноводство: Учебник для НПО, В.Н. Легеза, 2001г.
7. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. Учебник для НПО 2-е изд. 2000г.
8. Основы агрономии: Учеб. Для НПО, Н.А. Третьяков, 2010г.
9. Бухгалтерский учет в сельскохозяйственных организациях: Учебник для НПО/ Р.Н. Расторгуева, А.В. Казакова, А.И. Павлычев, 2002г.
10. Автоматизация бухгалтерского учета: лабораторный практикум – М.: ПрофОбрИздат, 2002г., Брыкова Н.В.
11. Бухгалтерский учет в сельскохозяйственных организациях: Учебник для НПО 2-е издание/ Р.Н. Расторгуева, А.В. Казакова, А.И. Павлычев, 2003г.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО, 2002г.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для НПО 8-е изд, 2010г.
14. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торгового и общественного питания: учебник для НПО, 2002г.
15. Золин В.П. Технология оборудования предприятия общественного питания: учеб для НПО 2-е изд. 2002г.
16. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие, 2002г.