

*общая
на 4 года*

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

Согласовано
Протокол заседания
Методической комиссии
профессионального цикла
[Signature]

Согласовано
с работодателем:
[Signature]



Утверждаю
Зам. директора по УПР
Ворошилов В.А.
[Signature]
«» 201 г.

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

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Разработчики:

Акинина Н.А. *мастер производственного обучения*

Редькина Т.Л. *мастер производственного обучения*

Харитова Л.Л. *мастер производственного обучения*

Пояснительная записка

1.1. Область применения рабочей программы производственного обучения

Рабочая программа производственного обучения является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основе Методических рекомендаций по разработке программ среднего профессионального обучения по профессии *35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы*.

1.2. Цели и задачи производственного обучения

Целью производственного обучения является:

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

Задачами производственного обучения 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 производственного обучения 712 ч.

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Тематический план производственного обучения

Наименование профессионального модуля (ПМ) и тем	Наименования разделов профессионального модуля	Производственное обучение	Объем часов
			3
1	2		3
ПМ 01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	<p>МДК 01. Технология ухода за с/х животными</p> <p>Раздел 1. Скотоводство</p> <p>1.1. Хозяйственные, биологические особенности пород, продуктивность крупнорогатого скота</p> <p>1.2. Воспроизводство КРС, проведение отела, выращивание ремонтного молодняка</p> <p>1.3. Технологические процессы и операции в животноводстве</p> <p>1.4. Системы и способы содержания КРС</p> <p>1.5. Технология кормления КРС</p> <p>1.6. Поточно-цеховая система производства молока</p> <p>1.7. Технология машинного доения коров</p> <p>1.8. Технология производства говядины</p>		

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

	<p>Раздел 2. Свиноводство</p> <p>2.1. Хозяйственные, биологические особенности пород, продуктивность свиней</p> <p>2.2. Технология воспроизводства, кормления и содержания свиней</p> <p>2.3. Технология выращивания, откорм свиней</p> <p>2.4. Типы свиноводческих предприятий, факторы влияющие на эффективность производства свинины</p> <p>2.5. Системы и способы содержания свиней</p> <p>Раздел 3. Овцеводство</p> <p>3.1. Хозяйственные, биологические особенности, продуктивность породы овец</p> <p>3.2. Технология воспроизводства, кормление, содержание овец</p> <p>3.3. Технология и содержание стрижки овец.</p> <p>Раздел 4. Птицеводство</p> <p>4.1. Хозяйственные, биологические особенности, виды и породы, яичная и мясная продуктивность птицы</p> <p>4.2. Технология инкубации яиц, выращивание молодняка</p> <p>4.3. Технология содержание взрослой птицы, световые режимы, кормление молодняка и взрослой птицы</p> <p>4.4. Технология промышленного производства яиц</p> <p>Раздел 5. Коневодство</p> <p>5.1. Хозяйственные, биологические особенности, экстерьер, продуктивность, породы лошадей</p> <p>5.2. Рабочие качества и использование лошадей</p> <p>5.3. Технология воспроизводства, выращивания молодняка</p> <p>5.4. Технология кормления и содержания лошадей</p> <p>Раздел 6. Кролиководство и пушное звероводство</p>	
--	---	--

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

	<p>6.1. Хозяйственные, биологические особенности, технология содержания и кормление пушных зверей</p> <p>Раздел 7. Болезни с/х животных и птицы</p> <p>6.1. Незаразные болезни</p> <p>6.2. Инфекционные болезни</p> <p>6.3. Инвазионные болезни</p> <p>Раздел 8. Санитария, гигиена и техника безопасности при уходе за с/х животными и птицей</p> <p>Раздел 9. Экология с/х животных</p> <p>МДК 02. Технологии хранения и переработки животноводства с сельской усадьбе</p> <p>Раздел 1. Технология производства молока</p> <p>1.1. Технология производства молока</p> <p>1.2. Общее устройство и принцип действия доильных установок</p> <p>1.3. Технология первичной обработки молока, оборудование для очистки молока</p> <p>1.4. Оборудование для охлаждения, пастеризации</p> <p>1.5. Технология переработки молока и охлаждение</p> <p>1.6. Технология приготовления и хранения питьевого молока, сливочного масла</p> <p>1.7. Технология приготовления и хранения кисломолочных продуктов</p> <p>1.8. Технология приготовления и хранения сыров</p> <p>1.9. Технология приготовления и хранение молочных напитков и мороженого</p> <p>Раздел 2. Технология производства говядины</p> <p>2.1. Экстерьер, интерьер и конституция с/х животных, их связь с продуктивностью</p>
--	---

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>2.2. Мясные породы с/х животных. Технологія и методы разведения, племенное дело</p> <p>2.3. Химический состав кормов и физиологическое значение питательных веществ в откормес/х животных</p> <p>2.4. Классификация кормов. Технологія заготовки и приготовление кормов</p> <p>2.5. Основные ветеринарно-санитарные требования при убое скота</p> <p>2.6. Убойные пункты, оборудование убойных пунктов, предубойная подготовка скота</p> <p>2.7. Технологія убоя и первичная переработка КРС</p> <p>2.8. Технологія производства свинины, убой и первичная переработка свиней</p> <p>2.9. Технологія убоя и переработка мелкого рогатого скота, птицы</p> <p>Раздел 3. Технологія хранения и переработки мяса</p> <p>3.1. Технологія консервирования мяса и мясоспродутов холодом</p> <p>3.2. Технологія посола мяса и мясоспродутов</p> <p>3.3. Технологія копчения мяса и мясоспродутов</p> <p>3.4. Технологія приготовления домашних колбас</p> <p>Раздел 4. Технологія хранения и производства продукции овцеводства</p> <p>4.1. Способы стрижки животных</p> <p>4.2. Устройство и принцип действия стригальных машинок</p> <p>4.3. Стригальные пункты. Их оснащение</p> <p>Раздел 5. Технологія содержания с/х животных</p> <p>5.1. Стрессы и их последствия</p> <p>5.2. Экологическая оценка технологий удаления и утилизации навоза</p> <p>5.3. Загрязнение атмосферы продуктами жизнедеятельности животных</p>	
--	--

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>ПМ 02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p>	<p>МДК 1. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>Раздел 1. Классификация овощных растений, приемы их выращивания</p> <p>Раздел 2. Технологии возделывания овощных культур в открытом грунте</p> <p>Раздел 3. Овощеводство защищенного грунта</p> <p>Раздел 4. Плодовый питомник</p> <p>Раздел 5. Плодовый сад</p> <p>Раздел 6. Уход за молодым садом</p> <p>МДК 2. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>Раздел 1. Общая характеристика плодовоовощной продукции</p> <p>Раздел 2. Хранение картофеля, овощей и плодов</p> <p>Раздел 3. Вспомогательные продукты, используемые при переработке плодовоовощной продукции</p> <p>Раздел 4. Виды тары, используемой в консервном производстве</p> <p>Раздел 5. Технологии переработки плодовоовощной продукции</p>
--	---

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>ММ 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд</p>	<p>МДК 01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд</p> <p>Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья</p> <p>Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря</p> <p>Раздел 3. Обработка мяса и мясопродуктов.</p> <p>Раздел 4. Обработка птицы и дичи.</p> <p>Раздел 5. Способы тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Раздел 6. Супы.</p> <p>Раздел 7. Соусы.</p> <p>Раздел 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</p> <p>Раздел 9. Блюда из мяса.</p> <p>Раздел 10. Блюда из птицы и дичи.</p> <p>Раздел 11. Холодные блюда и закуски.</p> <p>Раздел 12. Сладкие блюда и напитки.</p> <p>Раздел 13. Оборудование предприятий общественного питания</p> <p>Раздел 14. Характеристика пищевых продуктов</p> <p>Раздел 15. Санитария и гигиена</p> <p>Раздел 16. Организация учета на предприятиях общественного питания</p> <p>МДК. 02 Технология приготовления мучных и кондитерских изделий</p> <p>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания</p> <p>Раздел 2. Кондитерское производство</p>
--	---

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>ПМ 04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</p>	<p>Раздел 1. Учет денежных, заемных средств и финансовых вложений Тема 01.1 Заполнение кассовых приходных и расходных ордеров, ведение приходно-расходной книги. Тема 02.1 Выполнение операций по расчетным и другим счетам. Тема 03.1 Решение задач по расчетам кредитов и займов. Раздел 2. Учет расчетов с организациями, учреждениями и лицами Тема 01.2 Заполнение накладных, счетов-фактур, доверенностей. Тема 02.2 Задачи по расчетам налогов и сборов. Раздел 3. Учет расчетов по оплате труда Тема 01.3 Заполнение документации по учету труда и его оплаты. Тема 02.3 Решение практических задач по оплате труда. Раздел 4. Учет материально-производственных запасов, готовой продукции и товаров Тема 01.4 Заполнение документации на поступление, размещение и расход товаро-материальных ценностей. Тема 02.4 Организация складского хозяйства, учет хранения запасов. Тема 03.4 Проведение инвентаризации, документальное оформление. Раздел 5. Учет животных на выращивании и откорме Тема 01.5 Заполнение актов приплода животных, договоров при покупке животных, отчета о движении скота и птицы. Раздел 6. Учет основных средств и активов Тема 01.6 Заполнение Документов по поступлению, перемещению, выбытию и ликвидации основных средств. Начисление амортизации основных средств. Решение задач по инвентаризации основных средств. Раздел 7. Учет затрат на производство и калькуляция себестоимости</p>
--	---

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

	<p>продукции</p> <p>Тема 01.7 Составление калькуляции продукции животноводства. Тема 02.7 Составление калькуляции продукции растениеводства. Раздел 8. Учет продажи (реализации) и финансовые результаты Тема 01.8 Заполнение разных форм товаротранспортных накладных, актов, счетов фактур. Тема 02.8 Ведение книг продаж и покупок. Тема 03.8 Расчет доходов и расходов, учет недостач и потерь от порчи ценностей. Тема 04.8 Расчет конечного финансового результата деятельности хозяйства (Прибыль, убыток). Выпускные квалификационные экзамены</p>
--	---

2.2. Содержание производственного обучения

Наименование раздела	Содержание учебного материала	Объем часов
<p>ПМ 01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе</p>	<p>Составление технологических карт Составление рациона кормления животных различных половозрастных групп</p>	
<p>Раздел 1. Скотоводство</p> <p>Раздел 2. Свиноводство</p>	<p>Составление технологических карт воспроизводства и содержания</p>	

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Раздел 3. Овцеводство	свиней
Раздел 4. Птицеводство	Составление рационов для мясного откорма свиней
Раздел 5. Коневодство	Составление технологических карт воспроизводства, кормления и содержания овец
	Составление технологических карт содержания птицы, световые режимы, кормления взрослой птицы и молодняка
	Составление технологических карт воспроизводства и содержания различных групп лошадей
Раздел 6. Технология производства молока	Составление рационов кормления различных групп лошадей
	Разборка, сборка доильных аппаратов
	Проведение анализа качества молока
Раздел 7. Технология производства говядины	Проведение качественного анализа кормов, заготовка лекарственных трав
	Предубойный осмотр скота, определение упитанности животных
Раздел 8. Технология хранения и производства продукции овцеводства	Определение класса, качества шерсти
Раздел 9. Технология содержания с/х животных	Составление технологических карт утилизации отходов жизнедеятельности животных
	Квалификационный экзамен

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

ПМ 02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	
Раздел 1. Технология производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	Технология выращивания овощных культур в открытом грунте Технология выращивания овощных культур в закрытом грунте Уход за садом
Раздел 2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	Технология хранения и переработки плодовоовощной продукции Технология переработки плодовоовощной продукции
ПМ 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	
Раздел 1. Введение в специальность. Охрана труда и ТБ при работе в лаборатории.	Ознакомление обучающихся с охраной труда и техникой безопасности при работе в лаборатории.
Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.	Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, клубнеплодов, капустных, зелени. Фарширование, консервирование Пищевые

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, клубнеплодов, капустных, зелени. Фарширование, консервирование.

Тема 2.2. Требования к качеству и хранению овощей. Пищевые отходы, грибы, их использование. Полуфабрикаты из овощей.

Тема 2.3. Механическая кулинарная обработка рыбы и рыбных продуктов моря. Химический состав, пищевая ценность. Обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.

Тема 2.4. Приготовление рыбных полуфабрикатов, котлетной и кнельной массы. Требования к качеству и хранению полуфабрикатов, рыбных продуктов моря, использование пищевых отходов.

отходы, грибы, их использование. Полуфабрикаты из овощей. Механическая кулинарная обработка рыбы и рыбных продуктов моря. Обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов, котлетной и кнельной массы. Требования к качеству и хранению полуфабрикатов, рыбных продуктов моря, использование пищевых отходов.

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>Раздел 3. Обработка мяса и мясopодуктов.</p> <p>Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка мяса, размораживание. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Передней и задней четвертины, виды полуфабрикатов. Баранина и свинина. Разделка и обвалка передней части.</p> <p>Тема 3.2. Баранина и свинина. Разделка и обвалка передней части туши.</p> <p>Тема 3.3. Котлетная и рубленная масса и полуфабрикаты из нее. Полуфабрикаты, поступающие с мясокомбинатов.</p> <p>Тема 3.4. Разделка поросят и кроликов. Обработка субпродуктов. Хранение полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, размораживание. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Передней и задней четвертины, виды полуфабрикатов. Баранина и свинина. Разделка и обвалка передней части.</p> <p>Котлетная и рубленная масса и полуфабрикаты из нее. Обработка субпродуктов. Хранение полуфабрикатов из мяса.</p>	
--	---	--

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>Раздел 4. Обработка птицы и дичи.</p> <p>Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи. Химический состав, пищевая ценность, обработка, правка (формовка).</p> <p>Тема 4.2 Полуфабрикаты из птицы, приготовление, хранение, требование к качеству. Обработка пищевых отходов от птицы, хранение, требование к качеству.</p>	<p>Механическая кулинарная обработка птицы и дичи. Обработка, правка (формовка). Полуфабрикаты из птицы, приготовление, хранение, требование к качеству. Обработка пищевых отходов от птицы, хранение, требование к качеству.</p>
<p>Раздел 5. Способы тепловой кулинарной обработки. Супы. Соусы.</p> <p>Тема 5.1. Основные, вспомогательные и комбинированные способы тепловой кулинарной обработки. Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке.</p> <p>Тема 5.2. Бульоны и их приготовление. Приготовление пассированных овощей, муки, белого соуса и льезона. Заправочные, прозрачные супы.</p> <p>Тема 5.3. Молочные супы, холодные,</p>	<p>Бульоны и их приготовление. Приготовление пассированных овощей, муки, белого соуса и льезона. Заправочные, прозрачные супы. Молочные супы, холодные, сладкие, супы-пюре. Супы из полуфабрикатов и концентратов. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление бульонов и пассировок для соусов. Красные, белые соусы и их производные. Сладкие соусы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>сладкие, супы-пюре. Супы из полуфабрикатов и концентратов. Требования к качеству.</p> <p>Тема 5.4. Приготовление бульонов и пассировок для соусов. Красные, белые соусы и их производные. Сладкие соусы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
<p>Раздел 6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса. Блюда из птицы и дичи.</p> <p>Тема 6.1. Отварные, жареные, тушеные, запеченные блюда.</p> <p>Тема 6.2. Блюда из котлетной массы. Требования к качеству блюд.</p>	<p>Отварные, жареные, тушеные, запеченные блюда.</p> <p>Блюда из котлетной массы. Требования к качеству блюд.</p>
<p>Раздел 7. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и напитки.</p> <p>Тема 7.1. Бутерброды, салаты, винегреты. Блюда из грибов и овощей. Блюда и закуски из рыбы. Блюда и закуски из</p>	<p>Бутерброды, салаты, винегреты. Блюда из грибов и овощей. Блюда и закуски из рыбы. Блюда и закуски из мяса. Требования к качеству холодных блюд.</p>

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>мяса. Требования к качеству холодных блюд.</p> <p>Тема 7.2. Свежие фрукты и ягоды, компоты, желе, муссы, самбуки. Холодные напитки и коктейли. Горячие сладкие блюда. Блюда из концентратов. Горячие напитки и глинтвейны. Требования к качеству сладких блюд и напитков.</p>	<p>Свежие фрукты и ягоды, компоты, желе, муссы, самбуки. Холодные напитки и коктейли. Горячие сладкие блюда. Блюда из концентратов. Горячие напитки и глинтвейны. Требования к качеству сладких блюд и напитков.</p>
<p>Раздел 8. Общие сведения о машинах. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы.</p>	<p>Классификация машин, требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах. Правила эксплуатации, техническая характеристика, причины неисправности и способы их устранения. Понятие о поточных линиях по переработке овощей.</p>
<p>Раздел 9. Машины для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Пищеварочные котлы и автоклавы. Пароварочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование.</p>	<p>Правила эксплуатации, техническая характеристика, причины неисправности и способы их устранения.</p> <p>Правила эксплуатации, техническая характеристика, причины неисправности и способы их устранения. Общие сведения о холодном оборудовании. Способы охлаждения. Законодательство по охране труда и технике безопасности. Производственный травматизм.</p>
<p>Раздел 10. Оборудование для раздачи пицци. Холодильное оборудование.</p>	<p>Правила эксплуатации, техническая характеристика, причины неисправности и способы их устранения. Общие сведения о холодном оборудовании. Способы охлаждения. Законодательство по охране труда и технике безопасности. Производственный травматизм.</p>

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>Охрана труда и техника безопасности. Импортное оборудование.</p> <p>Раздел 11. Общие сведения о пищевых продуктах. Плодоовощные товары. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, условия хранения, сроки реализации.</p> <p>Раздел 12. Рыба и рыбные товары. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, условия хранения, сроки реализации. Мясо и мясные продукты. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, условия хранения, сроки реализации.</p> <p>Раздел 13. Молоко и молочные продукты. Химический состав, пищевая ценность, сроки реализации. Яйца и яйцепродукты. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, условия хранения, сроки реализации. Пищевые жиры. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, ус-</p>	<p>тизм. Пожарная безопасность, типовая инструкция по охране труда для повара.</p> <p>Химический состав пищевых продуктов. Классификация. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Строение, химический состав, пищевая ценность рыб, поступающих в продажу. Рыбные консервы и презервы. Кулинарное использование. Химический состав, пищевая ценность мяса, ткани мяса. Мясные полуфабрикаты, субпродукты.</p> <p>Ассортимент молочных продуктов, показатели качества, сроки хранения и реализации.</p> <p>Упаковка и маркировка яиц, условия и сроки хранения. Ассортимент, показатели качества, растительные масла. Масло коровье. Животные жиры, маргарин. Кулинарные жиры, их использование.</p>
--	--

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>ловия хранения, сроки реализации.</p> <p>Раздел 14. Зерно и продукты его переработки. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, условия хранения, сроки реализации. Крахмал, сахар, кондитерские изделия. Вкусовые товары. Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, условия хранения, сроки реализации.</p> <p>Раздел 15. Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.</p> <p>Раздел 16. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде,</p>	<p>Характеристика, ассортимент, пищевая ценность. Мука. Виды помолов, сорта, условия хранения. Макаронные изделия. Виды макаронных изделий, упаковка, условия хранения Крупы. Характеристика, пищевая ценность, использование в кулинарии. Ассортимент вкусовых товаров. Условия и сроки хранения.</p> <p>Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий</p>
---	--

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в о.</p>	<p>общественного питания.</p> <p>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.</p>
<p>Раздел 17. Работа со сборником рецептов.</p> <p>Тема 17.1. Нормы потерь при тепловой обработке продуктов. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Расход соли и специй при приготовлении блюд. Указания к рецептурам. Документальное оформление приема и закупки товаров. Товарные потери и естественная убыль товаров при хранении и транспортировке</p>	<p>Работа со сборником рецептов по установлению потерь при тепловой обработке продуктов, норм взаимозаменяемости, расхода соли и специй для приготовления блюд. Оформление документации по приему и закупки товаров. Определение товарных потерь и естественной убыли товаров при хранении и транспортировке.</p>
<p>Раздел 2. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него</p>	<p>Приготовление дрожжевого опарного теста Приготовление дрожжевого безопарного теста</p>

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>Раздел 3 Приготовление Бездрожжевого теста и изделия из него</p>	<p>Приготовление теста для блинчиков, вареников Приготовление пряничного теста Приготовление песочного теста Приготовление бисквитного теста Приготовление заварного теста</p>	
<p>Раздел 3. Украшение для пирожных и тортов</p>	<p>Украшение из крема Украшение из желе, фруктовой и рисовальной массы</p>	
<p>Раздел 4 Приготовление пирожных Раздел 5 Организация производства предприятий общественного питания</p>	<p>Современные требования к предприятиям О.П. Организация работы основных производственных цехов Основные составления меню Правила сервировки стола</p>	
<p>М 04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</p>		
<p>Раздел 1. Учет денежных, заемных средств и финансовых вложений Тема 01.1 Заполнение кассовых приходных и расходных ордеров, ведение</p>	<p>Заполнение кассовых приходных и расходных ордеров, заполнение</p>	

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>приходно-расходной книги. Тема 02.1 Выполнение операций по расчетным и другим счетам. Тема 03.1 Решение задач по расчетам кредитов и займов.</p>	<p>кассовой книги Решение задач по безналичному расчету Решение задач по кредитам и займам</p>
<p>Раздел 2. Учет расчетов с организациями, учреждениями и лицами Тема 01.2 Заполнение накладных, счетов-фактур, доверенностей. Тема 02.2 Задачи по расчетам налогов и сборов.</p>	<p>Решение задач, заполнение накладных, счетов-фактур, доверенностей Решение задач по начислению налогов</p>
<p>Раздел 3. Учет расчетов по оплате труда Тема 01.3 Заполнение документации по учету труда и его оплаты. Тема 02.3 Решение практических задач по оплате труда.</p>	<p>Решение задач по начислению оплаты труда, заполнение табелей учета рабочего времени, путевые листы. Решение задач по оплате труда, составление платежной ведомости, виды удержаний (подходный налог)</p>
<p>Раздел 4. Учет материально-производственных запасов, готовой продукции и товаров Тема 01.4 Заполнение документации</p>	<p>Решение задач и заполнение документации на поступление и расход товаро-материальных ценностей</p>

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>на поступление, размещение и расход товаро-материальных ценностей. Тема 02.4 Организация складского хозяйства, учет хранения запасов. Тема 03.4 Проведение инвентаризации, документальное оформление</p>	<p>Заполнение документации по хранению запасов Документальное оформление проведенной инвентаризации</p>	
<p>Раздел 5. Учет животных на выращивании и откорме Тема 01.5 Заполнение актов приплода животных, договоров при покупке животных, отчета о движении скота и птицы.</p>	<p>Решение задач, заполнение договоров при покупке животных, отчета о движении скота и птицы хозяйства</p>	
<p>Раздел 6. Учет основных средств и активов Тема 01.6 Заполнение документов по поступлению, перемещению, выбытию и ликвидации основных средств. Начисление амортизации основных средств. Решение задач по инвентаризации основных средств.</p>	<p>Решение задач и заполнение документов по поступлению, перемещению, выбытию и ликвидации основных средств, начисление амортизации основных средств, Решение задач по инвентаризации основных средств.</p>	
<p>Раздел 7. Учет затрат на производство и калькуляция себестоимости продукции Тема 01.7 Составление калькуляции</p>	<p>Решение задач: расчет калькуляции продукции животноводства Решение задач: расчет калькуляции продукции растениеводства</p>	

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

<p>продукции животноводства. Тема 02.7 Составление калькуляции продукции растениеводства.</p>	
<p>Раздел 8. Учет продажи (реализации) и финансовые результаты Тема 01.8 Заполнение разных форм товаротранспортных накладных, актов, счетов фактур. Тема 02.8 Ведение книг продаж и покупок. Тема 03.8 Расчет доходов и расходов, учет недостач и потерь от порчи ценностей. Тема 04.8 Расчет конечного финансового результата деятельности хозяйства (Прибыль, убыток).</p>	<p>Заполнение разных форм товаротранспортных накладных, актов, счетов фактур. Ведение книг продаж и покупок. Расчет доходов и расходов, учет недостач и потерь от порчи ценностей. Расчет конечного финансового результата деятельности хозяйства (Прибыль, убыток).</p>
<p>Всего часов</p>	<p>712 час</p>

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. Общие требования к организации производственного обучения

Реализация производственного обучения предполагает наличие кабинета ЛПЗ. Производственное обучение является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственное обучение проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Производственное обучение должно быть обеспечено пособиями, фантомами, дидактическими и методическими средствами обучения. Учебный процесс должен быть компьютеризирован, оснащен современными технологическими средствами обучения (проектор, интерактивная доска, компьютер и т.д.).

Каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами по всем разделам производственного обучения.

Обязательным условием допуска к производственному обучению является освоение профессиональных модулей «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе», «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе», «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе».

По завершении производственного обучения обучающиеся выполняют выпускную квалификационную работу (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Результаты прохождения обучения обучающимися учитываются при итоговой аттестации.

Технические средства и дидактические материалы:

Инструкционные карты (для изучения в процессе производственного обучения технологических приемов, операций и видов работ);

Технологические (инструкционно-технологические) карты для выполнения работ комплексного характера (простых и сложных);

Дидактические материалы (карточки – задания, материалы на печатной основе, обзорно-повторительные таблицы и т.д.);

Плакаты, таблицы;

Образцы по узловой обработки деталей изделий;

Требования к выполнению учебной (производственного обучения) и производственной практик;

Требования к выполнению проверочных работ, выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ;

Методические рекомендации по оформлению отчетов о практике;

Правила ведения производственного дневника;

Единый тарифный квалификационный справочник.

Техническая документация и учебная литература:

Стандарты;

Учебная литература.

Средства информации:

Квалификационная характеристика;

Критерии оценок знаний, умений и навыков обучающихся по производственному обучению;

Правила безопасности труда в кабинете ЛПЗ;

Инструкции по безопасности труда при работе на технологическом оборудовании;

Правила противопожарной безопасности;

Правила поведения обучающихся в кабинете ЛПЗ;

Закон РФ «О защите прав потребителей»;

Справочные таблицы.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Техника для малых животноводческих ферм: справочник – М.: ПрофбрИздат, 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. Охрана труда в торговле, общественном питании пищевого производства, в малом бизнесе и быту: Учебное пособие для НПО – 3-е издание, 2000г.
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. Технология и механизация животноводства: учебник для НПО 2-е изд. 2000, Ковалев Ю.Н.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО, 2002г.
10. Бухгалтерский учет в сельскохозяйственных организациях: Учебник для НПО/ Р.Н. Расторгуева, А.В. Казакова, А.И. Павлычев, 2002г.
11. Автоматизация бухгалтерского учета: лабораторный практикум – М.: ПрофОбрИздат, 2002г., Брыкова Н.В.
12. Бухгалтерский учет в сельскохозяйственных организациях: Учебник для НПО 2-е издание/ Р.Н. Расторгуева, А.В. Казакова, А.И. Павлычев, 2003г.
13. Оборудование торговых предприятий: учебник для НПО/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, 2000г.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для НПО 8-е изд, 2010г.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. Для НПО, 2001г.
16. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО 2-е изд, 2002г.
17. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торгового и общественного питания: учебник для НПО, 2002г.
18. Золин В.П. Технология оборудования предприятия общественного питания: учеб для НПО 2-е изд. 2002г.
19. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие, 2002г.
20. Основы агрономии: Учеб. Для НПО, Н.А. Третьяков, 2010г.

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Программа производственного обучения профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы