**Государственное профессиональное образовательное автономное учреждения**

**Ярославской области**

**Любимский аграрно-политехнический колледж**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГПОАУ ЯО  Любимского аграрно-политехнического колледжа  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Дмитриев  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2023 |

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

**подготовки квалифицированных рабочих служащих**

Профессия 35.01.23Хозяйка (ин) усадьбы

Квалификация:оператор машинного доения; плодоовощевод; повар; учётчик

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

На базе среднего общего образования

ФГОС: Приказ Минпросвещения России от 02 августа 2013 г. № 717 по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **РАССМОТРЕНА**  **на педагогическом совете**  **Протокол от 27.12.23 № 5** |

г. Любим, 2023

**Основная образовательная программа по профессии**

**35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

1. Общие положения
   1. **Основная образовательная программа** реализуемая государственным профессиональным образовательным автономным учреждением Ярославской области Любимским аграрно-политехническим колледжем по профессии среднего профессионального образования базовой подготовки 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований регионального рынка труда Ярославской области и потребностей работодателей

ОПП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ООП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модуле, программы учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

* 1. Нормативные документы для разработки ООП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Нормативно-правовую базу разработки ООП составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 717, зарегистрированный в Минюсте 20 августа 2013 года, регистрационный номер 29625 (изменения в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 389)

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18 апреля 2013 года № 292
* Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013 года № 291
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»
* Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
* Базисный учебный план по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы
  1. Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования.
     1. Основная образовательная программа по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей. Целью ОПП среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, сформировать готовность выпускника к профессиональной деятельности в области выполнения работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарной обработки в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме).

Квалификация выпускника – оператор машинного доения, плодоовощевод, повар, учетчик;

* + 1. **Срок освоения ООП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы** Нормативный срок освоения ООП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования: на базе среднего общего образования 1 год.10 месяцев, на базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев**.**

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Требования к абитуриенту:

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца о получении:

- среднего общего образования;

1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**
2. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме).

1. **Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:** имущество, в т.ч. земельный и коллекционный участок, приусадебное хозяйство и надворные постройки в сельской усадьбе;

сельскохозяйственные животные и продукция животноводства; сельскохозяйственные культуры и продукция растениеводства; сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;

пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи; обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе; технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции

1. Виды профессиональной деятельности выпускника
2. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.
3. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.
4. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.
5. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.
6. Компетенции выпускника ООП СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, формируемые в результате освоения данной ООП СПО

**3.1.** Хозяйка (ин) усадьбы должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

* 1. Хозяйка (ин) усадьбы должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**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.

**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.

**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.

**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 усадьбы.

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

1. Результаты освоения ООП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Результаты освоения ООП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы в соответствии с целями основной образовательной программы задачами профессиональной деятельности определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

1. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.**
2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

1. Учебный план профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ООП СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы как:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучений учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* виды учебных занятий;
* распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
* распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары.

Самостоятельная работа организуется в форме междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ООП СПО профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы предусматривает изучение учебных циклов:

* общепрофессионального (ОП),
* профессионального (П);

и разделов:

* Физическая культура (ФК);
* государственная итоговая аттестация

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 72% от общего объём времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (28%) дает возможность расширения и (или) углубленная подготовка, определяемой содержанием обязательно части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей, с учетом мнения обучающихся.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин. Профессиональный цикл состоит профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общепрофессионального цикла ООП СПО профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы продуктов предусматривает изучение дисциплины: «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Формирование вариативной части ООП СПО профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы осуществляется следующим образом:

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ООП в объеме 28% (486 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 324 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и требованиями работодателей.

Показатель практикоориентированности при реализации ООП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы составляет 64 %, что соответствует нормативным требованиям.

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы практика является обязательным разделом ООП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями, концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей.

Учебная практика проводится концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данной специальности. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах колледжа, а также в организациях в специально- оборудованных помещениях на основе договора между организацией и колледжем, с использованием кадрового и методического потенциала цикловой комиссии.

**Программа учебных практик**

При реализации ООП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы предусматривается прохождение учебной практики в колледже

Целями учебной практики являются

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
* развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
* усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
* приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

* закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
* выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета на основании представленных отчетов.

**Программа производственной практики.**

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм. Производственная база работодателей по договору о практической подготовке студентов от 27.01.2023 года с ООО Красный октябрь (сроком на 5 лет с пролонгацией);

Цель производственной практики:

* непосредственное участие студента в деятельности организации;
* закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
* приобретение профессиональных умений и навыков;
* приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде;

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании представленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

**Порядок аттестации обучающихся**

1. Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.
2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.
3. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя) Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В промежуточную аттестацию обучающихся включается:

* экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК;
* зачет по отдельной дисциплине, учебной и производственной практике;
* дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК.

1. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения, не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. (без учета зачетов по физической культуре, и практики). Формой промежуточной аттестации по физкультуре являются зачеты, которые проводятся каждый учебный год, завершает освоение программы дифференцированный зачет.

По профессиональным модулям форма промежуточной аттестации Э(к) (экзамен квалификационный). Эта форма независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

1. Государственная итоговая аттестации включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работе определяются Положением о ГИА, утвержденной Министерством образования и науки РФ и положением о Выпускной квалификационной работе, утвержденным образовательный учреждением.
2. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение ими компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.
3. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
4. Фактическое ресурсное обеспечение ООП профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и основанием времени, затраченного на ее выполнение.

6.1. Кадровое обеспечение.

Реализация ООП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы в государственном профессиональном образовательном автономном учреждении Ярославской области Любимском аграрно-политехническом колледже обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере, проходят стажировку в профильных организациях на реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла, составляет примерно 100% (без штатных совместителей).

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

* 1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация ООП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы государственном профессиональном образовательном автономном учреждении Ярославской области Любимском аграрно-политехническом колледже обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд государственного профессионального образовательного автономного учреждения Ярославской области Любимского аграрно-политехническом колледжа укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов изданными за последние 5 лет.

* 1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса государственного профессионального образовательного автономного учреждения Ярославской области Любимского аграрно-политехническом колледжа

Согласно требованиям ФГОС СПО профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы для организации учебного процесса имеются:

**Кабинеты:** социально-экономических дисциплин, экологических основ природопользования, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, кулинарии,

**Лаборатории:**

бухгалтерского учета, налогов и аудита, микробиологии, санитарии и гигиены, информационных технологий в производственной деятельности, технологии производства продукции животноводства, технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, механизации животноводческих ферм, технологии производства продукции растениеводства, технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, кулинарии, учебно-производственное хозяйство, тепличные строения.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

1. **Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

Воспитание в колледже представляет собой важнейший способ социализации и адаптации молодого человека в постоянно меняющемся обществе. Воспитание как управление процессом социализации индивида заключается в процессе влияния на интеллектуальное, духовное, физическое и культурное развитие личности.

Необходимость воспитания в учреждении СПО подтверждена государственными правовыми актами. Закон РФ «Об образовании» подчеркивает связь между образованием и воспитанием гражданина, как целостной социальной структуры, стремящейся к самосовершенствованию и преобразованию общества.

В законе РФ «Об образовании» указаны основные задачи в воспитательном процессе:

* удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии посредствам получения профессионального образования;
* формирование у студентов гражданской позиции, способности к труду и жизни в условиях современной цивилизации и демократии;
* сохранение и приумножение нравственных, культурных и научных ценностей.

Целью воспитательной работы колледжа в рамках ОПОП является формирование универсальных (общих) социально личностных, общекультурных, инструментальных и системных знаний и умений, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда.

*Характеристика внеучебной воспитательной работы*

Внеучебная воспитательная работа направлена на формирование профессионально значимых личностных качеств выпускника, таких как коммуникативность, мобильность, целеустремленность, способность к творческим подходам в решении профессиональных задач, умение ориентироваться в нестандартных условиях и ситуациях, позитивное отношение к своей профессии, стремление к непрерывному личностному и профессиональному совершенствованию, способность разрешать конфликты и т.д.).

Вся воспитательная работа строится на основе концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

В целях формирования у студентов более полного представления о требованиях, которые предъявляются работодателями выпускникам, особенностях работы на реальных предприятиях, а также формирования у студентов позитивного отношения к своей профессии, организовываются встречи студентов с ведущими специалистами предприятий и организаций региона.

Воспитательная работа со студентами направлена также на:

* формирование здорового образа жизни;
* формирование культурного социально-общественного профессионального поведения.

Воспитательную внеучебную работу осуществляют все преподаватели, классные руководители учебных групп, педагог-психолог, педагоги дополнительного образования.

За каждой учебной группой приказом директора закреплен классный руководитель с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители знакомят первокурсников с законодательством в области образования, Уставом колледжа, Правилами внутреннего распорядка и Правилами проживания в общежитии, правами и обязанностями студента, работой библиотеки, медпункта, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями колледжа; в течении всего процесса обучения в колледже воспитывают уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям студенческой жизни; контролируют текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвуют в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогают в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействуют привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности в соответствии с планами работы.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, беседы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение студентов в общежитии. Классные часы в студенческих группах проводится один раз в неделю. На них обсуждаются различные вопросы, касающиеся пропаганды здорового образа жизни, подготовки к экзаменационной сессии, культуры поведения в общественных местах, организации досуга и др.

В колледже создан Совет классных руководителей. На его заседаниях рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного учебного заведения.

Активно развивается студенческое самоуправление, руководящим и организующим органом студенческого самоуправления в колледже является Студенческий совет, который ведет свою деятельность в следующих направлениях:

* социальная защита студентов (это систематический контроль за своевременностью и правильностью выплат стипендии, материальной помощи, пособий по случаю рождения ребенка и уходу за ним, компенсаций проезда междугородним транспортом, выплатами студентам-сиротам, организацией практик студентов, и др.);
* активизация учебной работы студентов (это участие в конференциях, семинарах, форумах и иных мероприятиях)
* воспитательная и социально-бытовая деятельность со студентами, проживающими в общежитии (это решение вопросов, связанных с расселением, проживанием и досугом студентов, проживающих в общежитиях, выявление нарушителей порядка, взаимодействие с администрацией общежитий и административно-хозяйственной частью и др.);
* информационное обеспечение студентов (это работа по информированию студентов о студенческой жизни в техникуме и возможностях студентов, освещение событий внеучебной жизни и др.);
* развитие гражданско-правовой культуры.

Культурно-массовая работа в ЛАПК является основой внеучебной деятельности. В колледже имеется спортивный зал.

Ежегодно проводятся такие мероприятия как: «Посвящение в студенты», концерты, посвященные Дню учителя, дни открытых дверей, торжественное вручение дипломов выпускникам и др.

С целью формирования физической культуры, пропаганды здорового образа жизни, организована работа футбольной, волейбольной секций, секций легкой атлетики и общей физической подготовки.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**ОП 01. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ  
УСАДЕБНОГО ХОЗЯЙСТВА.**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 35.01.23 «Хозяйка (-ин) усадьбы».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в основном профессиональном образовании, повышении квалификации и переподготовки.

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная общепрофессиональная дисциплина ОП.01. «Экономические и организационно правовые основы усадебного хозяйства» входит в общепрофессиональный цикл дисциплин.

1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* определять организационно- правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;
* ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

* основные принципы рыночной экономики;

-понятия спроса и предложения на рынке;

* особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;
* основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования;
* структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции;
* механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию;

-организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру;

* правовые основы деятельности малых предприятий;

-нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

* формы оплаты труда.

В результате изучения дисциплины «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства» формируются общие и профессиональные компетенции (:

* **общие компетенции:**

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

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определённых 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. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- **профессиональные компетенции,** соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции

животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля, количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *64* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 44 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 20 |
| лекции | 24 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 20 |
| в том числе: |  |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

Краткое содержание дисциплины.

Особенности рыночной агроэкономики и их влияние на специфику сельского предпринимательства. Рынок, его принципы и механизм ценообразования. Экономика сельского хозяйства. Предприятие – основное звено в экономике. Регулирование трудовых отношений законодательством РФ. Менеджмент и маркетинг в деятельности АПК.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**ОП.02 ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ОП. 02 «Основы деловой культуры» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.01.23 (112201.01) «Хозяйка (ин) усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя дополнительные знания и умения обучающихся, которые сформулированы с учетом социального образовательного заказа, связанного с потребностями и ожиданиями работодателей сферы агробизнеса. Время на реализацию вариативной составляющей по учебной дисциплине определено Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 35.01.23 (112201.01) Хозяйка (ин) усадьбы.

* 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОП 02. «Основы деловой культуры» входит в блок профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин.

* 1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

уметь:

* осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил культуры делового этикета;

-пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

* передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
* принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
* поддерживать деловую репутацию;
* создавать и соблюдать имидж делового человека;
* организовывать индивидуальное рабочее место и места для профессионального общения с клиентами, партнерами и коллегами.

-использовать невербальные средства общения (мимику, жесты, интонацию) в соответствии с принятыми нормами этикета;

* поддерживать имидж эстетически развитого человека, владеющего понятиями «дизайн», мода», «искусство» и др.
* владеть базовыми приемами публичного выступления перед аудиторией
* владеть способами бесконфликтного общения;
* организовывать деловое общение подчиненных.

С целью овладения указанной дисциплины обучающийся в ходе освоения должен: знать:

* правила делового общения;

-этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;

-основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;

-формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;

* составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары;

-правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения с клиентами, партнерами, коллегами.

* правила ведения делового телефонного разговора
* правила поведения в конфликтах.
* психологию делового общения и управления

В результате изучения дисциплины «Основы деловой культуры» формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности *35.01.23 (112201.01) Хозяйка (ин) усадьбы* такие как:

- общие компетенции:

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

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определённых 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. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**-профессиональные компетенции,** соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

1. Объем дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *74* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *50* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 10 |
| лекции | 40 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 24 |
| в том числе: |  |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

Краткое содержание дисциплины

Цели и основные задачи предмета. Эстетическая культура. Этическая культура. Психология общения. Культура общения. Культура телефонного разговора. Управление конфликтами и стрессами. Конфликты в коллективе как органическая составляющая жизни организации. Стресс: природа и причины. Культура речи. Основные требования к речи: тон, артикуляция, произношение, грамотность. Точность в подборе слов. Речевой этикет в деловом общении.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**ОП.03. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

* 1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл
  2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Уметь:**

соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;

применять необходимые методы и средства защиты;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

знать:

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;

правила личной гигиены работников;

нормы гигиены труда;

классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции

**В результате изучения дисциплины выпускник**, должен обладать **общими и профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определённых 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. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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 учётом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *52* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *36* |
| в том числе: |  |
| лекции | *24* |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | *12* |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *16* |
| ***Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета*** |  |

**Краткое содержание дисциплины**. Основные группы микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения, дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**ОП. 04 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

* 1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФГОС в рамках инвариантной составляющей профессиональной образовательной программы по рабочей профессии 35.01.23 (112201.01) Хозяйка (ин) усадьбы.

* 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

* 1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

* обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности;
* использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

* принципы рационального природопользования;
* источники загрязнения окружающей среды;
* государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;
* экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности

**В ходе реализации программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» формируются общие компетенции специалиста**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определённых 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. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

1. **Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 0 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 14 |
| Итоговая аттестация в форме – **дифференцированного зачёта** | |

Краткое содержание дисциплины.

Экология. Природопользование. Ресурсы. Окружающая природная среда. Окружающая среда. Принципы взаимодействия природы и общества. Преднамеренное воздействие. Непреднамеренное воздействие. Классификация ресурсов. Пищевые ресурсы как экологический фактор. Здоровое питание. Безопасность и качество пищевых ресурсов, сырья. Фальсификация пищевых продуктов. Токсичность пищевых продуктов. Источники загрязнения. Агроценозы. Агроэкосистемы. Биометоды. Урбанизация. Классификация загрязнений. Охрана биосферы. Охрана природы в РФ. Малоотходное производство. Экологический кризис. Устойчивое развитие. Рациональное природопользование. Группы отходов. Мониторинг окружающей среды. Экологический риск. Экологическая безопасность. Международное сотрудничество по охране природы. Органы управления по охране природы и ресурсов.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**ОП.05 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЁТА, НАЛОГОВ И АУДИТА**

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 (112201.01) «Хозяйка (ин )усадьбы», в части освоения основной профессиональной деятельности (ВПД) соответствующих профессиональных компетенций (ПК 1.1, 1.5-1.7, ПК 2.1, 2.3-2.6, ПК 3.1, ПК 4.1-4.3 ) и общепрофессиональных компетенций (ОК 1-10):

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

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определённых 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. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

И профессиональных компетенций:

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

ПК 2.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 2.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 2.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

* 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

* 1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины «Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита» обучающийся должен **уметь:**

* вести бухгалтерский учет и отчетность;

В результате освоения дисциплины «Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита» обучающийся должен **знать:**

* сущность и содержание бухгалтерского дела;
* основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;
* виды бухгалтерских счетов;
* экономическую сущность налогов, их функции;
* принципы и методы налогообложения;
* способы уплаты налогов;
* основы налогового законодательства Российской Федерации;
* аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы.

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***112*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***76*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *40* |
| **Самостоятельная работа** | ***36*** |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* | |

Краткое содержание дисциплины

Система хозяйственного учёта. Правовые и организационные основы бухгалтерского учёта. Предмет, задачи и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс. Документация хозяйственных операций. Инвентаризация ценностей. Классификация хозяйственных средств и источников их формирования. Бухгалтерские счёта, понятие, виды и строение. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. Налоговая система РФ. Федеральные налоги РФ. Региональные и местные налоги. Специальные налоговые режимы. Правовые и организационные основы аудита. Организация и технология аудиторской проверки.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**ОП.06. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФГОС в пределах основной профессиональной образовательной программы 35.01.23 (112201.01) Хозяйка (ин) усадьбы.

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин

1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:** -использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

-устройство персонального компьютера, его функции;

-возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе;

-прикладные программы для ведения учета.

В ходе реализации программы учебной дисциплины ОП.06. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» формируются **общие компетенции** и **профессиональные компетенции**:

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

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определённых 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. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе

ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 88 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 46 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 28 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

Краткое содержание дисциплины.

Информация и информационные ресурсы. Технологические средства информационных технологий. Информационные системы в профессиональной деятельности. Информационная безопасность в профессиональной деятельности человека Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления. Текстовый редактор MSWord. Табличный процессор MSExcel. Создание презентаций MSPowerPoint. Компьютерные справочно-правовые системы (СПС). Компьютерные комплексы и сети. Автоматизированное рабочее место. Организация работы в глобальной сети Интернет.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 (112201.01) «Хозяйка (ин) усадьбы»

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции (из перечня компетенций по профессии такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *100* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *68* |
| практические занятия | *54* |
| Лекционные занятия | *14* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *32* |
| ***Итоговая аттестация: дифференцированный зачет*** | |

**Краткое содержание:** Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, причины и их возможные последствия. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту. Опасные природные явления. Техногенные опасности и угрозы (радиационно-опасные объекты, химически опасные объекты, пожаро - и взрывоопасные объекты, газо- и нефтепроводы, транспорт, гидротехнические сооружения, объекты коммунального хозяйства). Чрезвычайные ситуации военного характера. Опасности, возникающие при ведении военных действий или вследствие этих действий (прямые, косвенные, связанные с изменением среды обитания людей). Ядерное, химическое, бактериологическое оружие. Обычные средства поражения. Международный и внутригосударственный терроризм. Мероприятия по предупреждению возникновения и развития чрезвычайных ситуаций. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Основы обороны государства. Организация воинского учета и военная служба**.** Боевые традиции Вооруженных сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, воинское товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. Воинские символы и ритуалы. Общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.

**Аннотация программы профессионального модуля**

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

* 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК1.4. 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по автоматизация технологических процессов. Изучается на втором курсе 4 семестра и третьем курсе 5 семестра.

* 1. Цели и задачи профессионального – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

* планировать животноводческие работы в сельской усадьбе
* выполнения механизированных и немеханизированных работ по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе
* ведения технологического процесса приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования
* осуществления доения коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований
* подготовки продукции животноводства к реализации или использованию
* осуществления переработки молока в сельской усадьбе
* осуществления переработки мяса в сельской усадьбе

уметь:

* кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;
* готовить коров к машинному доению;
* проводить сборку и, разборку, использование и хранение доильных установок;
* подготавливать корма к скармливанию
* осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований;
* выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку коров к отелу;

осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов;

* подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами
* проводить сбор яиц
* проводить первичную обработку продукции животноводства (молока), закладывать ее на хранение
* проводить первичную обработку продукции животноводства (мяса), закладывать ее на хранение **знать:**
* правила кормления различных сельскохозяйственных животных
* строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи, правила ухода за выменем, болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;
* 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
* способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию
* правила подготовки к искусственному осеменению;
* особенности ухода за свиньями и птицей

**В ходе реализации программы профессионального модуля формируются общие компетенции специалиста**

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими

в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

1. Виды учебной работы и объём учебных часов

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **МДК 01.01. Технология ухода за сельскохозяйственными животными** |  |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 308 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 210 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 120 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 98 |
| **МДК 01.02. Технология хранения и переработки продукции животноводства** |  |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 88 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 30 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 28 |
| УП. 02 Учебная практика | 180 |
| ПП.02 Производственная практика | 216 |
| Итоговая аттестация в форме | Экзамен  (квалификационный) |

**Краткое содержание:**

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Характеристика основных видов сельскохозяйственных животных. Содержание животных, Кормление животных. Водоснабжение. Уборка навоза. Доение животных. МДК 01.02. Технология хранения и переработки продукции животноводства

Первичная обработка и переработка молока. Первичная обработка и переработка мяса

**УП. 02 Учебная практика** Инструктаж по ТБ и ПБ. Ознакомиться с особенностями ухода за животными и правилами кормления различных животных. Выполнить подготовку корма к скармливанию. Выполнить доение коров.

**ПП.02 Производственная практика**

Безопасное использование производственного инвентаря, технологического оборудования при работе на молочнотоварной ферме. Выполнение работ не ферме взвешивание животных, перегонка по клеткам, формирование половозрастных групп. Выполнение работ по приготовлению, хранению и раздаче кормов. Приготовление и раздача корма в зависимости от рациона. Содержание и кормление КРС, свиней и птиц. Прием новорожденных телят, поросят. Проводить отъем поросят от матки. Выпаивать телят, кормить поросят. Обслуживать клетки для содержания животных. Инкубация яиц, контроль за инкубацией, прием цыплят, сортировка по полу. Приготовление и раздача кормов с использованием добавок. Изучить систему водоснабжения в хозяйстве, марки поилок. Подготовка животных к доению, подключение (отключение) доильного аппарата, обработка вымени после доения. Соблюдение правил машинного доения, мойка и стерилизация доильного оборудования и аппаратов. Отчистка от сора молока от сора и его охлаждение. Ознакомление с пунктами искусственного осеменения коров и телок и организация искусственного осеменения коров и телок. Подготовка маток к осеменению. Очистка помещений перед дезинфекцией. Обработка дезинфицирующим раствором

**Аннотация программы профессионального модуля**

ПМ02. ПРОИЗВОДСТВО, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ  
РАСТЕНИЕВОДСТВА В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ

* 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и защищенном 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 2.7. Обеспечивать размножение, уход и лечение растений защищенного грунта.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области растениеводства различных форм собственности, при наличии основного общего образования.

Опыт работы: не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.

Возможные места работы: тепличные комбинаты, фермерские хозяйства, семеноводческие фирмы, перерабатывающие предприятия с/х продукции и других типов предприятий по направлению агрономии и переработка с/х продукции.

* 1. ***Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения модуля***

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

**иметь практический опыт:**

* возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации.
* размножать и ухаживать за разными группами комнатных растений

**уметь:**

-выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уход за ними;

* озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;
* вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;

-выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных, и древесно-кустарниковых культур;

-выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;

-закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;

-производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);

-производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);

-обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

-использовать комнатные растения для оформления интерьера и создавать различные типы композиций;

**знать:** - основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения, и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;

-основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты растений от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;

* способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;
* основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;

-требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;

* процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;
* технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей;
* основной видовой ассортимент комнатных растений, используемых для оформления помещений;
* основные принципы размещения комнатных растений в интерьере.

1. **Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Всего по ПМ | 484 |
| **МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе** |  |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 250 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 170 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 90 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 80 |
| **МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе** |  |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 110 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 128 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 30 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 34 |
| УП. 02 Учебная практика | 108 |
| Ш1.02 Производственная практика | 288 |
| Итоговая аттестация в форме | Экзамен  (квалификационный) |

Краткое содержание профессионального модуля

**МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе** Понятие о почве. Основные факторы необходимые растениям для жизни.. Классификация сорных растений. Сорная растительность. Методы борьбы с сорняками. Основные вредители сельскохозяйственных культур и способы борьбы с ними. Основные болезни сельскохозяйственных культур и способы борьбы с ними. Классификация удобрений. Значение применения удобрений. Виды органических удобрений. Значение применения удобрений.

Севооборот. Его виды и специализация. Обработка почвы. Виды обработки почвы. Биологические особенности ягодных культур. Строение куста смородины. Биологические особенности плодового дерева. Строение плодового дерева. Правила организации плодового питомника. Биологические особенности малины. Основные отличия малины от ежевики. Уход за молодым и плодоносящим садом. Закладка и уход за ягодными плантациями Капуста белокочанная. Биология культур и агротехника. Луковые культуры. Чеснок. Биология культур и агротехника корнеплодных.

**МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе**

Факторы, влияющие на сохранность сельхозпродуктов и способы их регулирования. Способы хранения сельхозпродуктов. Естественная убыль сельхозпродуктов. Способы снижения убыли сельхозпродуктов. Протекание процесса маринования и химической консервации сельхозпродуктов. Протекание процесса тепловой стерилизации. Протекание процесса микробиологического консервирования. Биологические и физиологические процессы, протекающие в картофеле в период его хранения. Биологические и физиологические процессы, протекающие в белокочанной капусте в период ее хранения. Биологические и физиологические процессы, протекающие в корнеплодах в период их хранения. Биологические и физиологические процессы, протекающие в репчатом луке в период его хранения. Биологические и физиологические процессы, протекающие в томатах и др. в период их хранения.

**Учебная практика УП02.**

Основные приемы выращивания сельскохозяйственных культур с применением средств механизации. Принципы и способы хранение сельскохозяйственных культур с применением средств механизации. Технологии уборки сельскохозяйственных культур.

**Производственная практика ПП 02.**

Безопасные условия труда при работе в условиях предприятия. Выращивание сельскохозяйственных культур с применением средств механизации. Уборка сельскохозяйственных культур с применением средств механизации. Хранение сельскохозяйственных культур с применением средств механизации. Подготовка к отчету по практике: (характеристика предприятия, современные районированные сорта (гибриды) семенного и посадочного материала плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений, технологическая карта выращивания с\х культур, технологическая карта уборки и хранения сельскохозяйственных культур).

**Аннотация программы профессионального модуля**

ПМ.03. ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД

* 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное 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 3.7. Приготавливать блюда национальных кухонь.

Рабочая программа ПМ. 03. КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется. После завершения модуля выпускники могут работать на предприятиях пищевой промышленности в должности повар.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

***иметь практический опыт:***

* приготовления блюд и определения их качества;
* приготовления блюд национальных кухонь;

***уметь:***

* применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;

-проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;

* рационально использовать различные группы продовольственных товаров в – кулинарии и кондитерском производстве;

-правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;

* производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
* соблюдать санитарно-пищевые нормы;
* пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий; -рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
* организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
* сервировать стол;

- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.

***Знать:***

* общие понятия о физиологии питания;

-технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

* понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;

-группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;

* требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
* потребительские свойства товаров;
* маркировку и упаковку;
* понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
* назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
* правила сервировки стола;
* Основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.

В ходе реализации программы ПМ.03 «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» формируются **общие компетенции:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

1. **Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды учебной работы | Объем часов |
| **МДК 03.01«Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»** | |
| **Всего по ПМ** | **575** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 430 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 290 |
| В том числе: |  |
| Практические занятия | 180 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 140 |
| Промежуточная аттестация по МДК | Экзамен |
| Учебная практика | 324 |
| Производственная практика | 252 |
| Форма аттестации – ***экзамен (квалификационный)*** |  |

Краткое содержание междисциплинарного курса ПМ.03.

МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

Организация общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Качество продукции общественного питания. Товароведение и экспертиза продуктов питания. Механическая кулинарная обработка сырья. Тепловая кулинарная обработка. Супы. Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из мяса. Блюда и гарниры из сельскохозяйственной птицы и дичи. Блюда из яиц. Блюда из творога. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Напитки. Изделия и гарниры из теста. Основы диетического питания. Организация обслуживания предприятия общественного питания.

**УП 03 Учебная практика**

Охрана труда и правила техники безопасности при работе с режущими инструментами и правила пожарной безопасности. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, блюд и оформление блюд, гарниров из овощей и грибов средней сложности. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. Приготовление и оформление супов и соусов с элементами сервировки стола. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы с элементами сервировки. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы с элементами сервировки. Приготовление и оформление холодных, горячих блюд и закусок с элементами сервировки стола. Приготовление и оформление горячих и холодных сладких блюд и напитков с элементами сервировки стола. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд, гарниров и изделий из теста с элементами сервировки.

**ПП 03 Производственная практика**

Ознакомление с предприятием. Охрана труда и правила техники безопасности. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Организация документа оборота производства. Организация основных производственных и вспомогательных цехов. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, блюд и оформление блюд, гарниров из овощей и грибов средней сложности. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. Приготовление и оформление бульонов, супов и соусов. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных, горячих блюд и закусок. Приготовление и оформление горячих и холодных сладких блюд и напитков.

Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд, гарниров и изделий из теста. Реализация готовой продукции.

Аннотация программы

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

* 1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС **35.01.23 «Хозяйка усадьбы»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение оперативного учета имуществ, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Проводить учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы

ПК 4.2. Проводить учёт приобретенной продукции по отраслям

К 4.3. Анализировать финансово-хозяйственную деятельность сельской усадьбы

П.К. Производить расчёты и формировать документы организации с применением программного комплекса «1С: Предприятие (версия 8.2)»;

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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

* 1. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

ПМ 04. «Ведение оперативного учета имуществ, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе» предполагает овладение в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение оперативного учета имуществ, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

**Иметь практический опыт:** с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **уметь:**

* 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

* назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;
* нормативную документацию;
* правила заполнения, обработку, порядок и срок хранения первичной документации;
* учет работы машинно-тракторных агрегатов;
* учет естественной убыли;
* методы инвентаризации материальных ценностей.

**2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды учебной работы | Объем часов |
|  | |
| **Всего по ПМ** | **489** |
| **МДК 04.01. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций.** |  |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 482 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 326 |
| В том числе: |  |
| Практические занятия | 180 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 156 |
| Промежуточная аттестация по МДК | Экзамен |
| Учебная практика | 288 |
| Производственная практика | 252 |
| Форма аттестации – ***экзамен (квалификационный)*** |  |

***Краткое содержание профессионального модуля***

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

Организация бухгалтерского учета. Основы организации учета в крестьянских (фермерских) хозяйствах. Учет кассовых операций. Учет денежных средств на расчетных и специальных счетах в банках. Основные формы безналичных расчетов и расчетные документы. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Учет расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов с подотчетными лицами. Материально-производственные запасы, их классификация, оценки и задачи учета. Документальное оформление движения прочих материальных ценностей. Организация складского хозяйства и контроль за сохранностью материальных ценностей. Учет животных на выращивании и откорме. Учет основных средств. Учет основных средств. Учет нематериальных активов и их амортизация. Организация оплаты труда. Документация по учету труда и его оплаты. Учет труда и его оплаты. Учет капитала. Учет кредитов и займов. Учет продаж. Учет финансовых результатов. Учет затрат на основное производство. Учет вспомогательных производств. Учет расходов на организацию производства и управление. Учет расходов будущих периодов. Учет затрат, выхода продукции растениеводства и исчисление ее себестоимости. Учет затрат, выхода продукции животноводства и исчисление ее себестоимости. Учет расчетов с прочими дебиторами и кредиторами. Бухгалтерская отчетность. Анализ хозяйственно- финансовой деятельности сельской усадьбы. Методы анализа. Анализ земельных ресурсов. Анализ производства и реализации продукции сельского хозяйства. Анализ состояния и эффективного использования машинно-тракторного парка. Анализ затрат и себестоимости продукции Анализ трудовых ресурсов и производительности труда.

Бухгалтерская (финансовая отчетность). Состав и содержание форм бухгалтерской отчетности. Бухгалтерский баланс как основная форма бухгалтерской отчетности.

Приложение 1

Календарный учебный график

5.2 График учебного процесса. График учебного процесса представляет собой последовательность реализации ППКРС по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

**График учебного процесса**

**I семестр**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **месяц** | **сентябрь** | | | | **октябрь** | | | | | **ноябрь** | | | | **декабрь** | | | |
| **неделя** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
| **дата**  **группа** | **1**  **4** | **5**  **11** | **12**  **18** | **19**  **25** | **26**  **2** | **3**  **9** | **10**  **16** | **17**  **23** | **24**  **30** | **31**  **6** | **7**  **13** | **14**  **20** | **21**  **27** | **28**  **4** | **5**  **11** | **12**  **18** | **19**  **25** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | Т |  |  |  | Т |  |  | Т |  |  | Т |  |
| **221** | УП 01 | ПП 01 | ПП 01 | ПП 01 | Э | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т |
| **231** | Т | УП 02 | Т | УП 02 | Т | Т | Т | УП 02 | Т | УП 02 | Т | УП 02 | Т | УП 02 | Т | Т | Т |
| Т | Т | Т | Т | Т | Т |
| **241** | Т | УП 03 | УП 03 | УП 03 | УП 03 | Т | Т | Т | Т | УП 03 | УП 03 | ПП 03 | ПП 03 | ПП 03 | ПП 03 | Э | Т |

**II семестр**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **месяц** | **январь** | | | | | **февраль** | | | | **март** | | | | | | **апрель** | | | | **май** | | | | | **июнь** | | | |
| **неделя** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** | **41** | **42** | **43** | **44** |
| **дата**  **группа** | **26**  **1** | **2**  **8** | **9**  **15** | **16**  **22** | **23**  **29** | **30**  **5** | **6**  **12** | **13**  **19** | **20**  **26** | | **27**  **5** | **6**  **12** | **13**  **19** | **20**  **26** | **27**  **2** | **3**  **9** | **10**  **16** | **17**  **23** | **24**  **30** | **1**  **7** | **8**  **14** | **15**  **21** | **22**  **28** | **29**  **4** | **5**  **11** | **12**  **18** | **19**  **25** | **26**  **2** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | Т |  |  |  | Т |  |  | Т |  |  | Т |  |
| **221** | УП 01 | ПП 01 | ПП 01 | ПП 01 | Э | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т |
| **231** | Т | УП 02 | Т | УП 02 | Т | Т | Т | УП 02 | Т | УП 02 | Т | УП 02 | Т | УП 02 | Т | Т | Т |
| Т | Т | Т | Т | Т | Т |
| **241** | Т | УП 03 | УП 03 | УП 03 | УП 03 | Т | Т | Т | Т | УП 03 | УП 03 | ПП 03 | ПП 03 | ПП 03 | ПП 03 | Э | Т |

Учебный план

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | | | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | | **Распределение обязательной учебной нагрузки** (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) **по курсам и семестрам (час. в семестр )** | | | | | |
|  |  |  | **максимальная** | **самостоятельная учебная работа** | **обязательная** | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | |
| **Э** | **З** | **ДЗ** | **всего занятий** | **в т. ч. ЛПЗ** | **курсовое проектирование** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем | 5 сем. | 6 сем. |
|  |  |  | 17нед | 22нед | 17 нед | 23 нед. | 16 нед | 20 нед. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **2** |  |  |  | **4** | **5** | **6** | **7** |  | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный учебный цикл** | **2** |  | **6** | **582** | **184** | **398** | **154** |  | **0** | **24** | **54** | **100** | **188** | **32** |
| ОП.01 | Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства |  |  | 5 | 64 | 20 | 44 | 20 |  |  |  |  |  | 44 |  |
| ОП.02 | Основы деловой культуры |  |  | 2 | 74 | 24 | 50 | 10 |  |  | 24 | 26 |  |  |  |
| ОП.03 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены |  |  | 7 | 52 | 16 | 36 | 12 |  |  |  |  | 36 |  |  |
| ОП.04 | Экологические основы природопользования |  |  | 5 | 46 | 14 | 32 | 0 |  |  |  |  |  |  | 32 |
| ОП.05 | Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита | 8 |  |  | 112 | 36 | 76 | 40 |  |  |  |  |  | 76 |  |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  | 5 | 88 | 28 | 60 | 46 |  |  |  | 28 | 32 |  |  |
| ОП.07 | Безопасность жизнедеятельности | 4 |  |  | 100 | 32 | 68 | 14 |  |  |  |  |  | 68 |  |
| ОП.08 | Охрана труда |  |  |  | 46 | 14 | 32 | 20 |  |  |  |  | 32 |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональный учебный цикл** | **4** | **3** | **12** | **1848** | **626** | **1222** | **714** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Профессиональные модули** | **4** |  | **11** | **1668** | **536** | **1132** | **630** |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.01 | Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе | **3** |  | **3** | **396** | **126** | **270** | **150** |  | **100** | **170** |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология ухода за сельскохозяйственными животными |  |  | 2 | 308 | 98 | 210 | 90 |  | 70 | 140 |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе |  |  | 2 | 88 | 28 | 60 | 30 |  | 30 | 30 |  |  |  |  |
| УП.01 |  |  |  | 3 | 180 |  | 180 |  |  | 180 |  |  |  |  |  |
| ПП.01 |  |  |  | 216 |  | 216 |  |  |  | 216 |  |  |  |  |
| ПМ.02 | Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | **6** |  | **3** | **430** | **140** | **290** | **180** |  |  |  | **70** | **220** |  |  |
| МДК.02.01 | Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд |  |  | 5 | 430 | 140 | 290 | 180 |  |  |  | 70 | 220 |  |  |
| УП.02 |  |  |  | 5 | 324 |  | 324 |  |  |  |  | 36 | 288 |  |  |
| ПП.02 |  |  |  | 6 | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  | 180 | 72 |  |
| ПМ.03 | Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе | **7** |  | **3** | **360** | **114** | **246** | **120** |  | **24** |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе |  |  | 7 | 250 | 80 | 170 | 90 |  | 24 | 146 |  |  |  |  |
| МДК.03.02 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе |  |  | 7 | 110 | 34 | 76 | 30 |  |  | 76 |  |  |  |  |
| УП.03 |  |  |  | 7 | 108 |  | 108 |  |  |  | 108 |  |  |  |  |
| ПП.03 |  |  |  | 288 |  | 288 |  |  |  | 144 | 144 |  |  |  |
| ПМ.04 | Введение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе | **8** |  | **2** | **482** | **156** | **326** | **180** |  |  |  |  |  | **66** | **658** |
| МДК.04.01 | Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций |  |  | 8 | 482 | 156 | 326 | 180 |  |  |  |  |  | 132 | 194 |
| УП.04 |  |  |  | 8 | 288 |  | 288 |  |  |  |  |  |  | 108 | 180 |
| ПП.04 |  |  |  | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  |  |  | 252 |
| **ФК.00** | Физическая культура |  | 5,6,7 | 8 | **180** | **90** | **90** | **84** |  | **0** | **10** | **18** | **20** | **23** | **19** |
| **Всего** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА | **Государственная итоговая аттестация** | **2 нед.** | | |
| Консультации на учебную группу  из расчета по 4 часа в год на одного обучающегося.  Индивидуальный проект Выполнение индивидуального проекта за счёт СРС в количестве 100 часов. Защита индивидуального проекта по окончании курса учебных дисциплин общеобразовательного цикла.  Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа | | | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | | | 468 | 720 | 504 | 288 | 324 | 252 |
| учебной практики | | | 36 | 72 | 108 | 180 | 108 | 180 |
| производств. практики | | | 108 |  |  | 360 | 144 | 288 |
| экзаменов | | | 1 | 4 |  | 1 | 1 | 2 |
| дифф. зачетов | | | 1 | 5 | 6 | 3 | 5 | 3 |
| зачетов | | | 1 |  | 1 | 1 | 1 |  |

Рабочая программа по учебной дисциплине:

ОП.01 «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Любимский аграрно-политехнический колледж

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ОП.01.docx#bookmark4)
   1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ 5
   2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
3. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ОП.01.docx#bookmark9)
4. [КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 10](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ОП.01.docx#bookmark11)
5. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 «Экономические и организационно-правовые основы усадебного  
хозяйства»**

* 1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
  2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен уметь:*

* определять организационно - правовую форму сельской усадьбы, основные направления её деятельности;
* ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

*должен знать:*

* Основные принципы рыночной экономики;
* Понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;
* Особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;
* Основные виды сельхозпродукции, возможности её использования;
* Структуру регионального производства с/х продукции;
* Механизмы ценообразования на с/х продукцию;
* Организационно - правовые формы с/х организаций, их производственную и организационную структуру;
* Правовые основы деятельности малых предприятий;
* Нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в с/х усадьбе
* Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* Формы оплаты труда.
  1. **Количество часов на освоение программы  
     учебной дисциплины** максимальной учебной нагрузки обучающихся - 64 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 44 часа;

самостоятельной работы обучающихся - 20 часов.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 64 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 44 |
| в том числе: |  |
| практические работы | 20 |
| проверочные работы | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (всего)** | 20 |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачет |

* 1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ УСАДЕБНОГО ХОЗЯЙСТВА»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
| **Раздел 1. Основы экономических знаний** | **Содержание учебного материала**  Организационно-правовые формы предприятий.  Формы оплаты труда.  Издержки предприятий с/х направленности и их классификация | 3 | *1* |
| **Практические занятия:**  Начисление заработной платы при сдельной и повременной форме оплаты труда в с/х предприятиях. | 1 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 | *1* |
| 1. Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам, интернет ресурсам.  2. Подготовить доклад «Виды и формы предпринимательской деятельности в сельском хозяйстве». |  |  |
| **Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности**  **2.1. Основы**  **предпринимательства** | **Содержание учебного материала** |  |  |
| Понятие и функции предпринимательства.  Предпринимательская деятельность в Ярославской области. | 2 | *1* |
| **Практические занятия:** | - |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | 2 | *2* |
| 1. Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам, интернет ресурсам. 2. Подготовить сравнительную таблицу   «Численность ИП и КФХ Любимского и Первомайского районов», изучив статистические данные налоговых инспекций этих районов. |  |  |
| **2.2.**  **Предпринимательская деятельность: организация и управление** | **Содержание учебного материала**  Создание нового предприятия сельхоз/направленности.  Особенности управления. Экономические методы принятия предпринимательских решений.  Информационные технологии в управлении предприятием. Управление рабочими предприятия. | 4 | *1* |
|  | Порядок и особенности банкротства ИП. |  |  |
| **Практические занятия:**  Составление бизнес-плана ФХ в сельской усадьбе | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 | *2* |
| 1. Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам, интернет ресурсам.  2. На сайте налоговой изучить достоинства и недостатков создания ИП и юридического лица. Составить в рабочей тетради таблицу. |  |  |
| **2.3. Налогообложение предпринимательской деятельности** | **Содержание учебного материала**  Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса Понятие и характеристика режимов налогообложения.  Система налогообложения ЕНВД.  Фиксированные взносы в ПФР и ФФОМС | 4 | *2* |
| **Практические занятия:**  Расчет ЕНВД для ИП, экономический вид деятельности которых (ОКВЭД 93.02) предоставление продукции растениеводства и животноводства. | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |  |
| 1. Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам, интернет ресурсам.  2. На сайте налоговой, в разделе Индивидуальные предприниматели изучить вопрос «Единый налог на вмененный доход» | 2 | *2* |
| **Раздел 3. Основы права работника и работодателя**  **3.1. Права, обязанности и ответственность налогоплательщика и налоговой инспекции.** | **Содержание учебного материала** |  |  |
| Права, обязанности и ответственность налогоплательщика  Права, обязанности и ответственность и налоговой инспекции  Порядок подачи жалобы на действия/бездействие налоговых органов, обжалования решения по налоговой проверки | 3 | *2* |
| **Практические занятия:** |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | 2 | *2* |
| 1. На сайте налоговой, ознакомиться с функциональными возможностями сервиса «Личный кабинет налогоплательщика для физических лиц».  2. Законспектировать в тетради «Порядок и особенности банкротства индивидуальных предпринимателей» |  |  |
| **3.2. Законодательство о труде** | **Содержание учебного материала**  Заключение трудового договора. Изменение трудового договора. Режим рабочего времени. Отпуска. | 2 | *2* |
| **Практические занятия:**  Составление трудового договора | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | 2 | *2* |
| 1. Сделать устное сообщение по теме: (на выбор)  «Режим рабочего времени» «Дисциплина труда»  «Защита трудовых прав и свобод». |  |  |
| **3.3. Заработная плата** | **Содержание учебного материала**  Начисление заработной платы.  Порядок начисления и удержания НДФЛ. Начисление страховых взносов в ПФР. | 3 | *2* |
| **Практические занятия:**  Составление расчетно-платежной ведомости. Начисление заработной платы. Начисление и удержание НДФЛ. Расчет зарплаты к выдаче.  Начисление страховых взносов в ПФР и ФФОМС на ФОТ наемных работников. | 3 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | 2 | *2* |
| 1. Сделать устное сообщение по теме:  (на выбор)  «Формы оплаты труда»  «Начисление страховых взносов в ПФР и ФФОМС на ФОТ наемных работников». |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | 1 | *3* |
|  | **Итого** | **44** |  |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
   ДИСЦИПЛИНЫ
   1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины осуществляется в лаборатории «Бухгалтерского учета, налогов и аудита».

* 1. **Информационное обеспечение**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник/
2. Л.Н.Череданова — 2-е изд.- М.: Академия, 2006. - 176с.
3. Гомола А.И. Экономика, 5-е издание - М; Академия, 2013г, 335 с

**Нормативные правовые акты**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2.
3. Налоговый Кодекс РФ.
4. Трудовой Кодекс РФ.
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
6. ФЗ О защите прав потребителей.
7. ФЗ О защите конкуренции.

**Интернет-ресурсы:**

1. Социальные и экономические права в России..
2. Основы экономики: вводный курс.
3. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер.
4. Права человека в России.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
   ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий, конспектов.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| **Умения:**  определять организационно - правовую форму сельской усадьбы, основные направления её деятельности; | Практические занятия. |
| ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве. |
| **Знания:**  Основные принципы рыночной экономики. Понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг. | Текущий контроль в форме:   * самостоятельных работ; * тематических тестов; * проверочных работ по темам учебной дисциплины.   Промежуточная аттестация в форме экзамена. |
| Особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства. |
| Основные виды сельхозпродукции,  возможности её использования. |
| Структуру регионального производства с/х продукции.  Механизмы ценообразования на с/х продукцию.  Организационно - правовые формы с/х организаций, их производственную и организационную структуру. |
| Правовые основы деятельности малых предприятий.  Нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в с/х усадьбе. |
| Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; Формы оплаты труда. |

Рабочая программа по учебной дисциплине:

ОП.02 «Основы деловой культуры»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | СТР. |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
* поддерживать деловую репутацию;
* передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
* пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
* осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
* создавать и соблюдать имидж делового человека;
* организовывать рабочее место;

**знать:**

* правила делового общения;
* основные техники и приемы общения: слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
* этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
* основные правила этикета;
* формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
* составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;
* правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

1.4. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **74** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **50** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 10 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **24** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | 24 |
| **Итоговая аттестация**  в форме дифференцированного зачета |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы деловой культуры»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | | | | 3 | 4 |
| **Введение** |  | | Задачи и содержание предмета. Ознакомление с формами организации работы. | | **1** | 1 |
| **Тема 1.**  Этическая культура | **Содержание учебного материала** | | | | **4** |  |
|  | | **Этика как наука о морали.** Функции морали в обществе. Роль морали в формировании личности. | | 3 | 2 |
|  | | **Понятие о профессиональной этике**. Нормы и принципы профессиональной морали и профессионального поведения. Внешняя и внутренняя культура. | |
|  | | **Этикет.** Понятие этикета, сферы действия этикета. | |
| **Практические занятия** | | | | 1 |  |
| 1. 1 | Анализ производственных ситуаций, касающихся профессионального поведения. | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**   1. Составить кодекс чести работника сельского хозяйства. 2. Подобрать материал для памяток: застольный этикет, этикет поведения в общественных местах, этикет дарения, служебный этикет. | | | | 3 |  |
| **Тема 2.**  Имидж работника | **Содержание учебного материала** | | | | **4** |  |
|  | | Имидж – способ управления впечатлением о себе. | | 2 | 2 |
|  | | Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары. | |
| **Практические занятия** | | | | 2 |  |
| 1. 1 | Создание и соблюдение имиджа делового человека | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**   1. Составить перечень эстетических требований к внешнему виду. | | | | 2 |  |
| **Тема 3.**  Культура речи | **Содержание учебного материала** | | | | **7** |  |
|  | | Культура речи и речевой этикет в деловом общении. | | 3 | 2 |
|  | | Элементы речевого этикета: формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях. | |
|  | | Основные требования к речи: тон, артикуляция, произношение, громкость, точность в подборе слов. | |
| **Практические занятия (решения профессиональных задач):** | | | | 4 |  |
| 1. 1 | Устная и письменная передача информации с соблюдением требований культуры речи | | |
|  | Принятие управленческих решений и аргументированное отстаивание своей точки зрения в корректной форме. | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**   1. Подготовить сообщение «Речевой этикет работников сферы управления» 2. Составить речевое обращение по изложению просьбы, предложения и др. | | | | 4 |
| **Тема 4.**  Культура телефонного разговора | **Содержание учебного материала** | | | | **4** |  |
|  | | **Этикет в деловом диалоге по телефону**.  Требования к содержанию деловых телефонных разговоров, основные элементы диалога. | | 2 | 3 |
|  | | **Структура и стиль телефонограммы**.  Требования к содержанию деловых разговоров по телефону | |  |
| **Практические занятия** | | | | 2  1 |  |
| 1. 1 | Моделирование ситуаций делового общения по телефону. | | |
| 1. 2 | Отработка навыков телефонного общения  **Самостоятельная работа обучающихся**  Составить вопросы для делового разговора по телефону | | |
| **Тема 5.**  Психология общения | **Содержание учебного материала** | | | | **5** |  |
|  | | **Психология общения.** Понятие о психологии. Понятие о психике. Познавательные психические процессы. Психологические основы общения. Психологический контакт.  Коммуникативные умения и навыки. | | 3 | 3 |
|  | | **Психология личности**.  Понятие о личности. Структура личности.  Индивидуально-психологические особенности личности. Понятие о темпераменте и характере. | |
|  | | **Правила делового общения**. | |
| **Практические занятия** | | | | 2 |  |
|  | Использование простых приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**   1. Подготовить сообщение «Самоконтроль и саморегуляция эмоциональных состояний». | | | | 2 |  |
| **Тема 6.**  Культура общения | **Содержание учебного материала** | | | | **7** |  |
|  | | Этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами. | | 3 | 3 |
|  | | Основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования. | |
|  | | **Конфликты.** Причины конфликта, стратегия поведения, способы преодоления конфликтов. | |
| **Практические занятия** | | | | 4 |  |
|  | Профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета для поддержания деловой репутации управляющего. | | |
|  | Анализ конфликтных ситуаций, возникающих в работе управления. | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**   1. Подобрать примеры конфликтных ситуаций между закупщиками и поставщиками продукции и предложить пути их решение. 2. Подобрать примеры конфликтов в литературных произведениях. | | | | 4 |
| **Тема 7.**  Эстетическая культура | **Содержание учебного материала** | | | | **4** |  |
| **1** | | | **Эстетическая культура.**  Области эстетической деятельности человека  Сферы эстетической культуры: архитектура, искусство, дизайн и др. | 2 | 2 |
| 2 | | **Эстетическое воспитание**. Эстетические чувства. Эстетический вкус. | |
| **Практические занятия** | | | | 2 |  |
| 1. 1 | Экскурсия в музей (картинную галерею) с последующим обсуждением | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**   1. Составить перечень эстетических требований к рабочему месту управляющего. 2. Дать характеристику товару как объекту эстетики. | | | | 4 |  |
|
| **Тема 8.**  Организация рабочего места | **Содержание учебного материала** | | | | **3** |  |
|  | | Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения. | | 1 | 2 |
| **Практические занятия** | | | | 2 |  |
|  | Организация рабочего места управляющего. | | |
|  | **Зачет** | | | | **1** |  |
|  | **Всего:** | | | | **50** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* комплект учебно-методической документации;
* автоматизированное рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор
* видео и фотокамеры

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Основные источники*

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник – М: Академия, 2019
2. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: учебное пособие – М., Академия, 2015

*Дополнительные источники*

1. Измайлова М.А. Психология и этика торговли: учебное пособие – М.: Академия, 2009
2. Усов В.В. Деловой этикет: учебное пособие – М.: Академия, 2010
3. Баева О.А. Ораторское искусство и деловое общение. – М., 2003.
4. Богданов Е.Н., Зазыкин В.Г. Психологические основы «паблик рилейшнз». – СПб., 2003.
5. Грэй Д. Марс и Венера на работе. Как повысить качество общения и достичь успехов в работе. – Киев, М., 2003.
6. Мальханова И.А. Деловое общение. – М., 2004.
7. Панасюк А.Ю. Как убеждать в своей правоте: Современные психотехнологии убеждающего воздействия. – М., 2002.
8. Панкратов В.Н. Манипуляции в общении и их нейтрализация. – М., 2000.
9. Панфилова А.П. Деловая коммуникация в профессиональной деятельности. – СПб., 2001.
10. Персикова Т.Н. Межкультурная коммуникация и корпоративная культура. – М., 2002.
11. Тер-Минасова С.Г. Язык и межкультурная коммуникация. – М., 2000. Профессиональные информационные системы CAD и CAM.

*Интернет-ресурсы*

1. <http://www.mindspace.ru/>
2. <http://www.posmotritut.ru/kak-uverenno-vesti-delovye-peregovory-po-telefonu/>
3. <http://info.tatcenter.ru/article/>
4. <http://www.koryazhma.ru/articles/etiket/work.asp>
5. <http://www.delovoi-etiket.info/>
6. <http://www.torgresh.ru/intresting/osobennosti-vozniknoveniya-i-razvitiya-konfliktov-na-torgovom-predpriyatii>
7. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **1** | **2** |
| **Уметь:** |  |
| принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме | практическая работа, тренинг |
| поддерживать деловую репутацию | практическая работа |
| передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; | практическая работа |
| пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения | практическая работа |
| осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета | практическая работа, тренинг |
| создавать и соблюдать имидж делового человека | практическая работа, тренинг |
| организовывать рабочее место | практическая работа |
| **Знать:** |  |
| правила делового общения | устный опрос, практическая работа |
| основные техники и приемы общения: слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования; | устный опрос, практическая работа |
| этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами | практическая работа, ситуационный анализ |
| основные правила этикета | тестирование, практическая работа |
| формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях | практическая работа, ситуационный анализ |
| составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары | практическая работа, самопрезентация |
| правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения | практическая работа |

Рабочая программа по учебной дисциплине:

ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10
4. [КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ОП.03.docx#bookmark14)
5. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

* 1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
  2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

***уметь:***

• соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;

• применять необходимые методы и средства защиты;

• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

• дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

• проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

***знать:***

• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;

• правила личной гигиены работников;

• нормы гигиены труда;

• классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения

• правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

• основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;

• санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 52 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 36 часа; самостоятельной работы обучающихся - 16 часов.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 52 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 36 |
| в том числе: |  |
| практические работы | 12 |
| проверочные работы | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (всего)** | 16 |
| **Промежуточная аттестация в форме** | Экзамен |

1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** | **Личностные результаты** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |  |
| **Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.** | **Содержание учебного материала** | | **13** | *2* |  |
| 1 | Введение. | 1 |  | ЛР 2, ЛР  7 |
| 2 | Основные группы микроорганизмов. | 4 |  |
| 3 | Источники микробиологического загрязнения в пищевых продуктах. | 2 |  |
|  | **Практические работы:** | **6** |  |  |
| 1 | Изучение морфологии микроорганизмов. | 2 | ЛР 2, ЛР  7 |
| 2 | Описание признаков колоний микроорганизмов, выросших на питательной среде. | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | **7** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу. | 3 |  |
| 2 | Реферат на тему: «Микробиология в пищевом производстве» | 4 |  |
| **Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.** | **Содержание учебного материала** | | **19** |  |
| 1 | Правила личной гигиены работников в пищевом производстве. | 3 | 2 | ЛР 2, ЛР  7 |
| 2 | Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде. | 5 |  |
| 3 | Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | 2 |  |
| 4 | Классификация моющих средств. | 2 |  |
|  | **Практические работы:** |  |  |  |
| 1 | Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекционных заболеваний и гельминтозов. | 1 | ЛР 2, ЛР  7 |
|  | 2 | Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. | 1 |  |  |
| 3 | Требования к устройству и содержанию помещений. | 1 |
| 4 | Изучение и ознакомление с санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. | 1 |
| 5 | Изучение санитарных требований к личной гигиене персонала. | 1 |
|  | 6 | Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | 1 |  |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:** | | **8** |  |  |
|  | 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу. | 3 |  |  |
|  | 2 | Реферат по теме: «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в пищевой промышленности». | 5 |  |  |
|  |  | **Проверочная работа** | **1** |  |  |
| **Всего:** | | | 36 |  |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Горохова С.С. Косолапова Н.В. Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной практики и гигиены. - Издательский центр «Академия», 2015.
3. Комелькова А. Н. Основы микробиологии. - Издательский центр «Академия» 2017
4. Королев А.А., Трофименко Л.С., Мартинчик А.Н. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены». Наука, 2014
5. Ермакова В.И. «Микробиология, санитария и гигиена». Просвещение, 2014
6. Петровский С.А. «Гигиена питания». М., 2016

Дополнительные источники:

1. Мармузова А.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Качурина Т.А Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. - М.: Издательский центр «Академия», 2017

Интернет-ресурсы:

[file:///C:/Users/work/Downloads/27853 724f0735a8f11701764ee79971a167](file:///C:\Users\work\Downloads\27853_724f0735a8f11701764ee79971a16765.pdf)

[65.pdf](file:///C:\Users\work\Downloads\27853_724f0735a8f11701764ee79971a16765.pdf)

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
   ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы**  **контроля и оценки**  **результатов обучения** |
| Уметь соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии. | Практические занятия. |
| Уметь применять необходимые методы и средства защиты. |
| Уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств. |
| Уметь дезинфицировать оборудование,  инвентарь, помещения, транспорт. |
| Уметь проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам. |
| Знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту. | Текущий контроль в форме:   * самостоятельных работ; * тематических тестов; * проверочной работы по   темам учебной  дисциплины.  Промежуточная аттестация в форме экзамена. |
| Знать правила личной гигиены работников. |
| Знать нормы гигиены труда. |
| Знать классификацию моющих и  дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. |
| Знать правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции,  дезинсекции и дератизации помещений. |
| Знать основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения. |
| Знать санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции. |

Рабочая программа по учебной дисциплине:

ОП.04 «Экологические основы природопользования»

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Любимский аграрно-политехнический колледж

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 6
3. Условия реализации учебной дисциплины 12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 13
5. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД. 04**

**Экологические основы природопользования**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа ОПД. 04 является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

1. **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
   1. **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся ***должен уметь:*** обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности;

использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;

* анализировать и прогнозировать экологические последствия различных
* видов деятельности;
* использовать в профессиональной деятельности представления о
* взаимосвязи организмов и среды их обитания;
* соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической
* безопасности;

В результате освоения дисциплины студент ***должен знать:***

* принципы рационального природопользования;
* источники загрязнения окружающей среды;
* государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;
* экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку к освоению профессиональных модулей ОПОП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

**1. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.**

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

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.

1. **Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.**

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 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

1. **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

1. **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 усадьбы.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формировать общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 32 часов;
* самостоятельной работы обучающегося - 16 часа.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной деятельности** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | не предусмотрено |
| практические занятия | 32 |
| самостоятельная работа студента (всего) | 0 |
| в том числе: |  |
| Итоговая аттестация в форме (указать) | дифференцированный  зачет |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) *(****если предусмотрены* **)** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** | **ЛР** |
| **Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы** |  | | | | **20** |  |  |
| **Тема 1.1.**  Основы Российского природоохранного законодательства | **Содержание учебного материала** | | | | 5 |  |  |
| 1 | | | История становления Российского природоохранного законодательства. Природоохранные постановления 1970-1990 годов, принятые законодательными органами СССР.  Закон «Об охране окружающей среды» 1991 г. | 1 | ЛР2 |
| 2 | | | Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды в России. | 2 |  |
| 3 | | | Роль государственных, международных и общественных организаций по предотвращению воздействия на природу. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций: международные соглашения, конвенции, договоры. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа (3ч)** | | | |  |  |  |
|  | Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам или Интернет-ресурсам | | | | 1 |  |  |
|  | Кратко охарактеризовать нормативные акты по рациональному природопользованию: Земельный кодекс РФ, Закон РФ "О недрах, Водный кодекс РФ, Лесной кодекс РФ, Федеральный закон "О животном мире", Федеральный закон "Об охране атмосферного воздуха", Федеральный закон от 14 марта 1995 г. № 33-ФЗ "Об особо охраняемых природных территориях". | | | | 1 |  |  |
| **Тема 1.2.**  Природные | **Содержание учебного материала** | | | | 7 |  | ЛР3 |
| 1 | | | Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и | 1 |
| ресурсы и их рациональное использование |  | | | воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства. |  |  |  |
| 2 | | | Принципы рационального природопользования. Земная кора и минеральные ресурсы. Земельные ресурсы и структура земельного фонда Мира, России, региона. Состояние земельных ресурсов и пути их воспроизводства и рационального использования. | 2 |  |
|  |  |  |
| 3 | | | Лесные ресурсы, их размещение. Проблемы рационального лесопользования в России. Гидроэнергоресурсы. Охрана и рациональное использование воды. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа (3ч)** | | | |  |  |  |
|  |  |
|  | Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам или Интернет-ресурсам | | | | 1 |  |  |
|  | Доклад по анализу состояния земель, водных и лесных ресурсов и их использованию в НСО. | | | | 1 |  |  |
| **Тема 1.3.**  Глобальные проблемы экологии | **Содержание учебного материала** | | | | 6 |  |  |
| 1 | | | Влияние урбанизации на биосферу. Признаки экологического кризиса. Пути решения экологических проблем. | 1 | ЛР 2 |
| 2 | | | Виды загрязнения биосферы: антропогенное и естественное загрязнения. Основные загрязнители, их классификация. Основные пути миграции токсичных и радиоактивных веществ в биосфере. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные группы отходов, их источники и масштабы образования. | 2 |
| 3 | | | Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Глобальные проблемы экологии. | 1 |
| 4 | | | Мониторинг окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду. Анализ и прогнозирование экологических последствий. Методы экологического регулирования различных видов деятельности. | 2 |  |
|  | 5 | | Влияние применяемых технологий в сельскохозяйственном производстве на состояние экологии. | |  | 1 |  |
|  | **Практическая работа № 1** по теме: «Изучение и моделирование глобальных экологических проблем» | | | | 2 |  |  |
| **Самостоятельная работа (4ч)** | | | |  |
|  | Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам или Интернет ресурсам | | | | 3 |  |  |
|  | Перечислить экологические проблемы НСО и разработка мероприятий по улучшению экологической обстановки. | | | | 1 |  |  |
| **Раздел 2. Правовые, экономические и социальные вопросы природополь - зования** |  | | | | **11** |  |  |
| **Тема 2.1.**  Г осударственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу | **Содержание учебного материала** | | | | 4 |  | ЛР 3 |
| 1 | | Новые эколого -экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы. Их цели и задачи. Природоохранное просвещение. | | 1 |
| 2 | | Экономика природопользования: понятия, проблемы, пути решения. Принципы и элементы экономического механизма природопользования. Взаимосвязь экологических и экономических проблем. | | 2 |
| **Практическая работа № 2 по теме:** «Выявление экологически опасных веществ и факторов воздействия на окружающую среду» | | | | 2 |  |  |
| **Самостоятельная работа (2ч)** | | | | 4 |  |  |
|  | Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам или Интернет ресурсам | | | | 2 |  |  |
|  | Подготовить доклад по теме: «Органы управления и надзора по охране природы». | | | | 2 |  |  |
| **Тема 2.2.**  Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду | **Содержание учебного материала** | | | | 5 |  | ЛР2 |
| 1 | Юридическая и экономическая ответственность предприятий за нарушение экологического состояния окружающей среды. Экономический ущерб от загрязнения окружающей среды. Правовая база нормативов. | | | 2 |
|  | 2 | Понятие экологического права. Правонарушения и возмещение вреда, причиненного правонарушением. | | |  | 2 |
| **Самостоятельная работа (2ч)** | | | |  |  |  |
|  | Подготовка к устному или письменному опросу по учебнику, конспектам или Интернет ресурсам | | | | 1 |  |  |
|  | Подготовка материала и написание реферата на тему «Охраняемые территории: заповедники, заказники, памятники природы, национальные парки России и региона». | | | | 1 |  |  |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.** | | | | | 1 |  |  |
| **Всего:** | | | | | **32 час** |  |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочие место преподавателя;
* комплект учебно - методических и наглядных пособий по дисциплине; Технические средства обучения:
* компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедиапроектор; видеофильмы по темам дисциплины.

Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы)

Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учеб. пособие для СПО / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 374 с.

Хван, Т. А. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 253 с.

1. Электронные

ресурс. Форумы доступа:

<http://www.econdustry.ru/literature/view/82/html> <http://window.edu.ru/window>\_catalog/pdf2tx?p id=1531 [hi-edu.ru](http://www.hi-edu.ru/) > [e-books/xbook101/01/part-007.htm](http://www.hi-edu.ru/e-books/xbook101/01/part-007.htm)

[otherreferats.allbest.ru](http://otherreferats.allbest.ru/)[>Экология и охрана природы](http://otherreferats.allbest.ru/ecology/)[>00086315\_0.Ыт1](http://otherreferats.allbest.ru/ecology/00086315_0.html) [p0d.ru](http://www.p0d.ru/) > [news/data\_html/aaaaacaaa.html](http://www.p0d.ru/news/data_html/aaaaacaaa.html)

[voronova-on.ru](http://www.voronova-on.ru/) > [prirodopolzovanie...index.html](http://www.voronova-on.ru/prirodopolzovanie/naucnnyaosnovyaprudonolzovanuya/index.html)

Сайт «Консультант плюс», Федеральные законы в сфере экологии и природопользования: <http://www.consultant.ru/popular/okrsred/>

Сайт Министерства природных ресурсов и экологии Российской Федерации: <http://www.mnr.gov.ru/>

Сайт Министерства природных ресурсов и экологии: <http://gov.cap.ru/main.asp?govid=4>

Сайт Организации объединенных наций: <http://www.un.org/ru/> Сайт Красной книги международного союза охраны природы.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности; | устный опрос |
| использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности; | текущий контроль в форме:   * самостоятельных работ; * тематических тестов; * проверочных работ по темам учебной дисциплины.   Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |
| **Знания:** |  |
| принципы рационального природопользования; | устный (письменный) опрос, тестирование |
| источники загрязнения окружающей среды; | устный (письменный) опрос, тестирование |
| государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды; | устный (письменный) опрос, тестирование |
| экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности. | устный (письменный) опрос, тестирование |

Рабочая программа по учебной дисциплине:

ОП.05 «ОСНОВЫ

БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА»

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ

БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА» 3

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО

УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА» 5

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ

БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА» 7

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ

БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА» 11

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА» 12

1. ЛИТЕРАТУРА... 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ  
БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательного учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 4.1 Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2 Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3 Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам  
освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

вести бухгалтерский учет и отчетность;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

• сущность и содержание бухгалтерского дела;

• основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;

• виды бухгалтерских счетов;

• учет движения денежных средств;

• экономическую сущность налогов, их функции;

• принципы и методы налогообложения;

• способы уплаты налогов;

• основы налогового законодательства Российской Федерации;

• аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

• максимальной учебной нагрузки обучающегося 112 часа, в том числе:

• обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часа;

• самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения. |
| ПК 3.1. | Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. |
| ПК 4.1. | Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы. |
| ПК 4.2. | Проводить учет приобретенной продукции по отраслям. |
| ПК 4.3. | Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. |
| ОК 8. | Осуществлять денежные операции. |
| ОК 9. | Добиваться соблюдений своих социально-трудовых прав в рамках закона. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| ЛР 2. | Г отовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. |
| ЛР 3. | Наличие мотивации к обучению и личностному развитию; |
| ЛР 7. | Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, готовый к освоению новых компетенций и к изменению условий труда. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. |
| ЛР 8. | Использующий знания по финансовой грамотности, планирующий предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 112 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 76 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 40 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 36 |
| Промежуточная аттестация (1 семестр) | Дифференцированный зачёт |

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | | **Объем часов** | **ОК** | | | **ЛР** |
| **1** | | | **2** | | | **3** | | |
| ОП.05. Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита **32 часа** | | | | | | | | |
| **Раздел 1. Сущность бухгалтерского учета – 9** | | | | | | | | |
| Тема 1.1.  Введение.  Нормативное регулирование бухгалтерского учета. | Сущность бухгалтерского учета.  Нормативное регулирование бухгалтерского учета. | | | 1  1 | ОК1  ОК2 | | | ЛР 2.  ЛР 3.  ЛР 7.  ЛР 8. |
| **Самостоятельная работа**  Изучение нормативной базы бухгалтерского учета России | | **2** | | | ОК2  ОК4  ОК7 | | ЛР 2.  ЛР 3.  ЛР 7.  ЛР 8. | |
| Тема 1.2.  Понятия и виды хозяйственного учета. | Понятия и виды хозяйственного учета.  Объекты хозяйственного учета. | | | 1  1 | ОК2 | | | ЛР 2.  ЛР 3.  ЛР 7.  ЛР 8. |
| **Практическое занятие №1.**  Формирование имущества.  **Практическое занятие №2.**  Группировка хозяйственных средств предприятия. | | 2  2 | | | ОК4  ОК6 | | ЛР 2.  ЛР 3.  ЛР 7.  ЛР 8. | |
| **Самостоятельная работа**  Изучение формирования имущества. | | **1** | | | ОК2  ОК4  ОК7 | | ЛР 2.  ЛР 3.  ЛР 7.  ЛР 8. | |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ  
   БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА»  
   4.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

-рабочее место преподавателя;

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Технические средства обучения:

* бланки бухгалтерских документов;

-нормативно-справочная литература;

* интернет-ресурсы;
* калькуляторы.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ  
   «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, НАЛОГОВ И АУДИТА»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнение учащимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты (освоенные общепрофессиональной дисциплины) | Основные показатели оценки результата |
| Умения: |  |
| Вести бухгалтерский учет и отчетность. | Практические занятия. |
| Знания: |  |
| Сущность и содержание бухгалтерского дела; | Тесты, текущая проверка знаний, практические занятия, дифференцированный зачет, экзамен. |
| Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; | Тесты, текущая проверка знаний, практические занятия, дифференцированный зачет, экзамен. |
| Виды бухгалтерских счетов; | Тесты, текущая проверка знаний, практические занятия. |
| Учет движения денежных средств; | Тесты, текущая проверка знаний, практические занятия, экзамен. |
| Экономическая сущность налогов, их функции; | Тесты, текущая проверка знаний, практические занятия, экзамен. |
| Принципы и методы налогообложения; | Тесты, текущая проверка знаний, практические занятия, экзамен. |
| Способы уплаты налогов; | Тесты, текущая проверка знаний, практические занятия, экзамен. |
| Основы налогового законодательства РФ; | Тесты, текущая проверка знаний, практические занятия, экзамен. |
| Аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы. | Тесты, текущая проверка знаний, практические занятия, экзамен. |

1. ЛИТЕРАТУРА
2. Дмитриева И. М. Бухгалтерский учет: учебник и практикум для среднего профессионального образования. - Москва: Издательство «Юрайт» 2021, -319 стр.- (Профессиональное образование)
3. Иванова Н.А., Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе, издательский центр «Академия», 2016 г.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете».
2. Положение по бухгалтерскому учету №1 - 10.

Интернет- ресурсы

[http://www.consulting.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.consulting.ru)

[http://www.audit-it.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.audit-it.ru)

[http://www.nachbuh.ru/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.nachbuh.ru%2F)

[http://www.naloglib.net/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.naloglib.net%2F)

Рабочая программа по учебной дисциплине:

ОП.06 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

**СОДЕРЖАНИЕ:**

1. [ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ОП.06.docx#bookmark2) ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 3
2. [РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ОП.06.docx#bookmark11)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 4

1. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ОП.06.docx#bookmark14)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 5

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОН-  
   НЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**
   1. **Область применения программы**

Рабочая программа общепрофессионального учебного цикла является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы в части освоения видов профессиональной деятельности по следующим компетенциям:

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 4.1 Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топ­лива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2 Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3 Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной  
образовательной программы.**

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл дисциплин.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения  
учебной дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- устройство персонального компьютера, его функции;

- возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе;

- прикладные программы для ведения учета.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной  
дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 88 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ  
   ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения. |
| ПК 3.1. | Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответ­ствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. |
| ПК 4.1. | Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материа­лов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производ­стве сельской усадьбы. |
| ПК 4.2. | Проводить учет приобретенной продукции по отраслям. |
| ПК 4.3. | Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профес­сии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответ­ственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного вы­полнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в про­фессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. |
| ОК 8. | Осуществлять денежные операции. |
| ОК 9. | Добиваться соблюдений своих социально-трудовых прав в рамках за­кона. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением получен­ных профессиональных знаний (для юношей). |
| ЛР 2 | Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению |

Рабочая программа составлена на основе ОПОП с учетом программы воспи­тания ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения».

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМА­ЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем ча­**  **сов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 88 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 46 |
| промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет | 1 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 28 |

1. **Тематический план и содержание дисциплины «Информационные технологии в профессиональной дея­тельности»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разде­лов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально­ориентированное), лабораторные и практические занятия, при­кладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируе­мые компе­тенции** |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 1.** | **Информационные технологии** | **20** |  |
| **Тема 1.1.** | **Основное содержание** | **1** | ОК1, ОК7,  ОК10, ЛР 2 |
| ТБ. Понятие информационной технологии, ее цели и задачи. |
|  | *Теоретическое обучение* | 1 |  |
| **Тема 1.2.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК4,  ЛР 2 |
| Современный электронный офис. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.3.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК4,  ЛР 2 |
| Сетевые технологии. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.4.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК4,  ЛР 2 |
| Интернет и интернет-технологии. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.5.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ЛР 2 |
| Оборудование для внедрения информационных технологий в профес­сию «Хозяйка(ин) усадьбы. |
|  | *Теоретическое обучение* | 1 |  |
| **Тема 1.6.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК4,  ЛР 2 |
| Технология файл-сервера. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.7.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК4,  ЛР 2 |
| Технология клиент-сервера. Электронная почта. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.8.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК4,  ЛР 2 |
| Средства телекоммуникаций. Комплексный подход к созданию и раз­витию информационных систем. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.9.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК4,  ЛР 2 |
| Текстовый редактор. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.10.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 1, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Создание документа. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 1.11.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК4,  ЛР 2 |
| Табличный процессор. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.12.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Создание таблицы. |
| Практические занятия. | 1 |
| **Тема 1.13.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК4, ЛР 2 |
| Система управления базами данных. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.14.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4,  ОК 5, ЛР 2 |
| Средства подготовки и проведения презентаций. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.15.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 5,  ЛР 2 |
| Средства планирования встреч, ведения списка задач и выполнения списка работ. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 1.16.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 5,  ЛР 2 |
| Формирование списка задач и выполнение списка работ в профессио­нальной деятельности Повара. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 1.17.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Работа с объектами на рабочем столе. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 1.18.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Выделение, перемещение, создание, переименование, удаление. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 1.19.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Просмотр свойств. Работа с окнами. |
| Практические занятия | 1 |
| **Контрольная работа по разделу 1. Информационные технологии** | | **1** | ОК 2, ОК 4, ЛР 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **8** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет-ресурсу. | 4 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Реферат «Внедрение информационных технологий в СПО» | 4 |
| **Раздел 2.** | **Текстовый редактор Microsoft Word** | **26** |  |
| **Тема 2.1.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4, ЛР 2 |
| Работа в окне документа. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 2.2.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Требования к набору текста. Ввод текста. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 2.3.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Ввод и форматирование текста. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 2.4.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Автоматическое исправление ошибок при вводе текста. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 2.5.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Выделение текста. Вставка и удаление текста. Отмена результа­  тов выполненных действий. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.6.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Перемещение текста методом «перетащить-оставить». |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.7.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Форматирование текста «Поварское дело». |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.8.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Печать. Вывод документа на печать. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.9.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Работа с таблицей. |
| Теоретическое занятие | 1 |
| **Тема 2.10.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Форматирование таблиц. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.11.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Формирование сложной таблицы «Общественное питание». |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.12.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК4, ЛР 2 |
| Рисунки. Форматирование и редактирование графических объектов. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 2.13.** | **Основное содержание** | **1** |  |
| Форматирование и редактирование графических объектов. |
|  | Практические занятия | 1 | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| **Тема 2.14.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4, ЛР 2 |
| Панель инструментов. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 2.15.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7  ЛР 2 |
| Использование панели инструментов при форматировании текста. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.16.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Использование кнопок панели инструментов при создании документа. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.17.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Настройка панели быстрого доступа. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.18.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Создание документов с помощью мастера шаблонов Документ «Санитарная обработка кухни». |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 2.19.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Создание документа «Форма итоговой записи в номенклатуре дел». |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.20.** | **Основное содержание** | **1** |  |
|  | Создание документа «Форма сокращенного протокола». |  | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.21.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ОК9, ЛР 2 |
| Создание документа «Анкета». |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.22.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Создание документа, учитывая форматирование. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.23.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Создание схемы документа. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 2.24.** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Создание документа «Автобиография». |
| Практические занятия | 2 |
| **Контрольная работа по разделу 2. Текстовый редактор Microsoft Word** | | **1** | ОК 2, ОК 4, ЛР 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **9** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет-ресурсу. | 5 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Выполнение техническими средствами необходимых функций по под­держке определенного вида деятельности (эксплуатация). | 4 |
| **Раздел 3.** | **Табличный процессор Microsoft Excel** | **45** |  |
| **Тема 3.1.** | **Основное содержание** | ***2*** | ОК 2, ОК 4,  ОК 5, ЛР 2 |
| Особенности экранного интерфейса программы MS Excel. Окно про­граммы. |
| *Теоретическое обучение* | 2 |
| **Тема 3.2.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Ввод информации. Редактирование содержимого ячеек. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.3.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Выделение ячеек. Очистка блока клеток. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.4.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Сохранение и открытие сохраненной ранее книги. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.5.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Форматирование ячеек. Заполнение таблицы данными. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.6.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Изменение выравнивания и включение переноса по словам в ячейках. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.7.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4,  ОК 5, ЛР 2 |
| Форматирование таблицы. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 3.8.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Вставка, удаление строк и столбцов, вставка листов и переименова­ние ярлыка листа. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.9.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4,  ОК 5, ЛР 2 |
| Ввод числовой информации. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 3.10.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4,  ОК 5, ЛР 2 |
| Числовые форматы. Ввод формул. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 3.11.** | **Основное содержание** | **2** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК8, ЛР 2 |
| Числовые форматы. Ввод формул. |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 3.12.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ЛР 2 |
| Относительные и абсолютные адреса. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 3.13.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК8, ЛР 2 |
| Ввод формул для расчета заработной платы. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.14.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК8, ЛР 2 |
| Функции Excel. Автоматическое суммирование. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 3.15.** | **Основное содержание** | **1** |  |
|  | Функции Excel. Сортировка, копирование и перемещение данных. |  | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК8, ЛР 2 |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 3.16.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК8, ЛР 2 |
| Функции Excel. Копирование данных на другой лист, уста­новка связи с другими листами. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 3.17.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК8, ЛР 2 |
| Функции Excel. Отбор данных по параметру. Закрепление областей. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 3.18.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК8, ЛР 2 |
| Функции Excel. Защита ячеек с формулами от изменений. Вывод таб­лицы на печать. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 3.19.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ЛР 2 |
| Создание новой книги. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.20.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК 8, ЛР 2 |
| Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов. Структурирова­ние таблицы. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.21.** | **Основное содержание** | **1** |  |
| Создание диаграмм. |
|  | Практические занятия | 1 | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ЛР 2 |
| **Тема 3.22.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК 8, ЛР 2 |
| Формирование таблицы с использованием финансовых функций. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.23.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК 8, ЛР 2 |
| Разработать «Ведомость учета стоимости товаров» на складах фирмы***.*** |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.24.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК 8, ЛР 2 |
| Создание «Ведомости учета стоимости товаров на складах фирмы»***.*** |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.25.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК 8, ЛР 2 |
| Разработать «Ведомость начисления зарплаты». |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.26.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК 8, ЛР 2 |
| Задачи оптимизации. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.27.** | **Основное содержание** | **1** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК 8, ЛР 2 |
| Разработать прайс-лист. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.28.** | **Основное содержание** | **1** |  |
|  | Сформировать и заполнить таблицу на листе рабочей книги. |  | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ЛР 2 |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.29.** | **Основное содержание** | **3** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ЛР 2 |
| Сформировать таблицу и выполнить расчеты с использованием фор­мул |
| Практические занятия | 3 |
| **Контрольная работа по разделу 3. Табличный процессор Microsoft Excel** | | **1** | ОК2, ОК3,  ОК 5, ОК6,  ОК7, ЛР 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **8** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет-ресурсу. | 3 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Выполнение индивидуального проектного задания по теме «Профес­сия повар - это тоже искусство». | 5 |
| **Тема 3.30.** | **Основное содержание** | **2** | ОК2, ОК3,  ОК6, ОК7,  ОК 8, ЛР 2 |
| Построить и оформить сравнительную диаграмму |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 3.31.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3, ЛР 2 |
| Построить таблицу и применить автофильтр. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 3.32.** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2, ОК 3, ЛР 2 |
| Создание ведомости выручки от реализации книжной продукции |
|  | Практические занятия | 2 |  |
| **Тема 3.33.** | **Основное содержание** | **3** | ОК 2, ОК 3,  ОК 6, ОК 7,  ОК 8, ЛР 2 |
| Связи между файлами и консолидация данных |
| Практические занятия | 3 |
| **Тема 3.34.** | **Основное содержание** | **3** | ОК 2, ОК 3, ЛР 2 |
| Экономические расчеты |
| Практические занятия | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | **4** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет-ресурсу. | 2 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Выполнение индивидуального проектного задания по теме «Профес­сия повар - это тоже искусство». | 2 |
| **Раздел 4.** | **Электронные презентации** | **18** |  |
| **Тема 4.1.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4,  ОК 5, ЛР 2 |
| Современные способы организации презентаций. Power Point. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 4.2.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 5,  ОК 6, ЛР 2 |
| Способы создания презентаций. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 4.3.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4,  ОК 5, ЛР 2 |
| Форматы графических и звуковых объектов MS Power Point. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 4.4.** | **Основное содержание** | **1** |  |
|  | Создание презентации «Кулинарная книга» с графическими объек­тами MS Power Point. |  | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 4.5.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Создание презентации с звуковыми объектами MS Power Point. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 4.6** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4,  ОК 5, ЛР 2 |
| Дизайн и оформление слайдов. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 4.7.** | **Основное содержание** |  | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Дизайн и оформление слайдов. | **1** |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 4.8.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Демонстрация презентации. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 4.9.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Создание презентации в MS Power Point. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 4.10.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Работа с объектами в MS Power Point. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 4.11.** | **Основное содержание** | **1** |  |
| Использование эффектов анимации в презентации. |
|  | Практические занятия | 1 | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| **Тема 4.12.** | **Основное содержание** | **4** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Добавление текста, вставка таблиц. |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 4.13.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Вставка гиперссылок. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 4.14.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Вставка звуков. Добавление клипов. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Контрольная работа по разделу 4. Электронные презентации** | | **1** | ОК2, ОК3,  ОК 5, ОК6,  ОК7, ЛР 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **8** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет-ресурсу. | 3 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Создание презентации «Дом, в котором мы живем!» | 5 |
| **Раздел 5.** | **Бухгалтерские системы учета** | **54** |  |
| **Тема 5.1.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 1, ОК 2, ЛР 2 |
| История развития системы бухучета. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 5.2** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4, ЛР 2 |
| Классификация программ бухучета. Российские программы бухучета. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 5.3.** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Основы работы в системе «1С: Бухгалтерия». |
| *Теоретическое обучение* | 2 |
| **Тема 5.4.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Метаданные. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 5.5.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Константы. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 5.6.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Справочники. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 5.7.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ЛР 2 |
| Документы и журналы. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 5.8.** | **Основное содержание** | **4** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Работа с документами. |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 5.9.** | **Основное содержание** | **4** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6, |
| Расчет итогов и отчеты. |
|  | Практические занятия | 5 | ОК 7, ОК 8, ЛР 2 |
| **Контрольная работа** | | **1** |  |
| **Самостоятельная работа** | | **7** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет-ресурсу | 2 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Реферат «Прикладные программы для ведения учета» | 5 |
| **Тема 5.10.** | **Основное содержание** | **3** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Организация первоначальной работы в бухгалтерской программе «1С: Бухгалтерия». |
| Практические занятия | 3 |
| **Тема 5.11.** | **Основное содержание** | **5** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Формирование аналитического учета и заполнение справочни­  ков в бухгалтерской программе «1С: Бухгалтерия». |
| Практические занятия | 5 |
| **Тема 5.12.** | **Основное содержание** | **5** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ОК 8,  ЛР 2 |
| Ввод начальных остатков по счетам в бухгалтерской программе «1С: Бухгалтерия». |
| Практические занятия | 5 |
| **Тема 5.13.** | **Основное содержание** | **5** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ОК 8,  ЛР 2 |
| Отражение хозяйственных операций в бухгалтерской программе «1С: Бухгалтерия». |
| Практические занятия | 5 |
| **Тема 5.14.** | **Основное содержание** | **6** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ОК 8,  ЛР 2 |
| Расчет заработной платы и отчислений по ЕСН в бухгалтерской про­грамме «1С: Бухгалтерия». |
| Практические занятия | 6 |
| **Тема 5.15.** | **Основное содержание** | **6** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ОК 8,  ЛР 2 |
| Кассовые и банковские операции в бухгалтерской программе «1С: Бухгалтерия». |
| Практические занятия | 6 |
| **Тема 5.16.** | **Основное содержание** | **6** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ОК 8,  ЛР 2 |
| Формирование финансовых результатов, отчетов и получение итого­вого баланса в бухгалтерской программе «1С: Бухгалтерия». |
| Практические занятия | 6 |
| **Контрольная работа по разделу 5. Бухгалтерские системы учета** | | **1** | ОК2, ОК3,  ОК 5, ОК6,  ОК7, ЛР 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **5** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет-ресурсу. | 2 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Составление базы поставщиков и покупателей. | 3 |
| **Раздел 6.** | **Технологии использования систем управления базами данных (СУБД)** | **15** |  |
| **Тема 6.1.** | **Основное содержание** | **3** | ОК 2, ОК 5, ЛР 2 |
| Выбор СУБД для создания системы автоматизации. |
|  | *Теоретическое обучение* | 3 |  |
| **Тема 6.2.** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2, ОК 5, ЛР 2 |
| Основы работы СУБД MS Access. |
| *Теоретическое обучение* | 2 |
| **Тема 6.3.** | **Основное содержание** | **3** | ОК2, ОК3,  ОК 5, ОК6,  ОК7, ЛР 2 |
| Создание таблиц БД с использованием конструктора и мастера таблиц СУБД. |
| Практические занятия | 3 |
| **Тема 6.4.** | **Основное содержание** | **3** | ОК2, ОК3,  ОК 5, ОК6,  ОК7, ЛР 2 |
| Редактирование и модификация таблиц БД в СУБД. |
| Практические занятия | 3 |
| **Тема 6.5.** | **Основное содержание** | **3** | ОК2, ОК3,  ОК 5, ОК6,  ОК7, ЛР 2 |
| Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД. |
| Практические занятия | 3 |
| **Контрольная работа по разделу 6. Технологии использования систем управления базами данных (СУБД)** | | **1** | ОК2, ОК3,  ОК 5, ОК6,  ОК7, ЛР 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **3** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет-ресурсу. | 1 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Составление презентации «Классификация СУБД» | 2 |
| **Раздел 7.** | **Компьютерные справочные правовые системы (СПС)** | **18** |  |
| **Тема 7.1.** | **Основное содержание** | **2** |  |
|  | Обзор компьютерных СПС. |  | ОК 1, ОК 2, ЛР 2 |
| *Теоретическое обучение* | 2 |
| **Тема 7.2.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 4, ЛР 2 |
| СПС «Консультант плюс». |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 7.3.** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2, ОК 4, ЛР 2 |
| Основы организации поиска документа в СПС «Консультант плюс». |
| *Теоретическое обучение* | 2 |
| **Тема 7.4.** | **Основное содержание** | **3** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Организация поиска нормативных документов по реквизитам доку­мента. |
| Практические занятия | 3 |
| **Тема 7.5.** | **Основное содержание** | **3** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| Организация полнотекстового поиска. |
| Практические занятия | 3 |
| **Тема 7.6.** | **Основное содержание** | **3** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 5,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Работа с папками в СПС. |
| Практические занятия | 3 |
| **Тема 7.7.** | **Основное содержание** | **3** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 5,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Поиск документов. |
| Практические занятия | 3 |
| **Контрольная работа по разделу 7. Компьютерные справочные правовые системы (СПС)** | |  |  |
| **Самостоятельная работа** | | **6** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет ресурсу. | 2 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 7,  ЛР 2 |
| Список гиперссылок документов по профессии в СПС «Консультант плюс» | 4 |
| **Раздел 8.** | **Глобальная сеть Интернет** | **20** |  |
| **Тема 8.1.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 1, ОК 9,  ОК 10, ЛР 2 |
| История Великой сети. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 8.2.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 1, ОК 9,  ОК 10, ЛР 2 |
| Интернет как единая система ресурсов. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 8.3.** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 5,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Настройка браузера MS INTERNRT EXPLORER. |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.4.** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 5,  ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 |
| Поиск информации в глобальной сети. |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.5.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 5,  ЛР 2 ЛР 5 |
| Электронная почта. |
|  | *Теоретическое обучение* | 1 |  |
| **Тема 8.6.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2  ЛР 5 |
| Создание электронной почты. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 8.7.** | **Основное содержание** | **3** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2  ЛР 5 |
| Изучение информационной технологи работы с почтовой программой MS OUTLOOK. |
| Практические занятия | 3 |
| **Тема 8.8.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2  ЛР 5 |
| Разговор по интернету. IP-телефония. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 8.9.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2  ЛР 5 |
| Разговор (звонки) по интернету. |
| Практические занятия | 1 |
| **Тема 8.10.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2  ЛР 5 |
| Информационная безопасность. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 8.11.** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 5, |
| Составление памятки «Информационная безопасность». |
|  | Практические занятия | 2 | ОК 6, ОК 7,  ЛР 2 ЛР 5 |
| **Тема 8.12.** | **Основное содержание** | **1** | ОК 4, ОК 7,  ЛР 2 ЛР 5 |
| Защита от компьютерных вирусов. |
| *Теоретическое обучение* | 1 |
| **Тема 8.13.** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2  ЛР 5 |
| Защита от компьютерных вирусов. |
| Практические занятия | 2 |
|  |  |
| **Контрольная работа по разделу 8. Глобальная сеть Интернет** | | **1** | ОК 2, ОК 3,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ЛР 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **6** |  |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, кон­спекту, интернет-ресурсу. | 2 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 7,  ЛР 2 |
| Создание презентации «История великой сети» | 4 |
| **Всего** | | **60** |  |

**3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспече­нию**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета инфор­мационных технологий в производственной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий по информационно-коммуника­ционным технологиям в профессиональной деятельности;

Технические средства обучения:

* компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количе­ству обучающихся;
* сервер;
* принтер;
* сканер;
* мультимедийный проектор;
* локальная сеть;
* сеть Интернет.

1. **Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательного учебного предмета представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

1. **Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисци-  
   плины**

**Контроль и оценка** результатов освоения общеобразовательной дисци­плины раскрываются через предметные результаты, направленные на форми­рование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содер­жания учебного материала.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая/профессио- нальная компетен­ция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных меропри­ятий** |
| ОК 1, ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ОК 8, ОК 9,  ОК 10 | Раздел 1-8 | * Контрольная работа в   формате теста;   * Выполнение практиче­   ских заданий.  - Проверка конспектов   * Устный и/или письмен­   ный опрос |
| ОК 2, ОК 3, ОК 4,  ОК 6, ОК 7, ОК 8 | Раздел 1-5 | Выполнение заданий диф­ференцированного зачета |

Рабочая программа по учебной дисциплине:

ОП.07 «Безопасность жизнедеятельности»

|  |
| --- |
| Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г., № 721 (ред. от 09.04.2015), зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г., № 29648 (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) |

|  |
| --- |
| **по профессиям СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»** |

*код наименование профессии*

**Организация-разработчик:** ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

**СОДЕРЖАНИЕ**  стр.

**1.** ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

**2.** СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

**3.** УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

**4.** КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1.** Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

**1.2.** Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**:**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы

**1.3.** Цели и задачи дисциплины **–** требования к результатам освоения дисциплины**:**

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» – вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;

- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;

- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;

- своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**1.4.** Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов

-самостоятельная работа обучающихся – 32 часа

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**»

**2.1.** Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка **(**всего**)** | 100 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка **(**всего**)** | 68 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа обучающегося **(**всего**)** | 32 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**2.2.** Тематический план и содержание учебной дисциплины **«**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала**,** лабораторные и практические работы**,**  самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень  освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1.**  **Гражданская**  **оборона** |  |  |  |
| **Тема 1.1.**  **Единая государственная**  **система**  **предупреждения и**  **ликвидации**  **чрезвычайных**  **ситуаций.** | Содержание учебного материала | 2 |  |
| 1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Организация**  **гражданской**  **обороны** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 1. Ядерное оружие. | 1 |  |
| 2. Химическое и биологическое оружие. | 1 |
| 3. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. | 1 |
| 4. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. | 1 |
| 5. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. | 1 |
| 6. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. | 1 |
| **Практические занятия** | **3** |
| 1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК. | 1 |
| 2. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. | 1 |
| 3. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | **4** |
| проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику |  |
| **Тема 1.4.**  **Защита населения и территорий при стихийных бедствиях** | **Содержание учебного материала** | **3** |  |
| 1. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах. | 1 |
| 2. Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях. | 1 |
| 3. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах | 1 |
| **Тема 1.5.**  **Защита населения**  **и территорий при**  **авариях**  **(катастрофах) на**  **транспорте** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1. Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах). | 1 |
| 2. Защита при авариях (катастрофах) на воздушном и водном транспорте. | 1 |
| **Тема 1.6.**  **Защита населения**  **и территорий при**  **авариях**  **(катастрофах) на**  **производственных**  **объектах** | **Содержание учебного материала** | 5 |  |
| 1. Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных объектах. | 1 |
| 2. Защита при авариях (катастрофах) на взрывоопасных объектах. | 1 |
| 3. Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамически опасных объектах. | 1 |
| 4. Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах. | 1 |
| 5. Защита при авариях (катастрофах) на радиационно-опасных объектах. | 1 |
| **Практические занятия** | **3** |
| 1. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения. | 1 |  |
| 2. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ. | 1 |
| 3. Отработка действий при возникновении радиационной аварии. | 1 |
| **Тема 1.7.**  **Обеспечение**  **безопасности при**  **неблагоприятной**  **экологической**  **обстановке** | **Содержание учебного материала** | **1** |  |
| 1. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. | 1 |
| **Тема 1.8.**  **Обеспечение**  **безопасности при**  **неблагоприятной**  **социальной**  **обстановке** | **Содержание учебной дисциплины** | **4** |  |
| 1. Обеспечение безопасности при эпидемии. ознакомительный | 1 |
| 2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. | 1 |
| 3. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. | 1 |
| 4. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику | **12** |
| **Раздел 2.**  **Основы военной**  **службы** |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  **Вооружённые**  **Силы России на**  **современном**  **этапе** | **Содержание учебного материала** | **5** |  |
| 1. Состав и организационная структура Вооружённых Сил. | 1 |
| 2. Виды Вооружённых Сил и рода войск. | 1 |
| 3. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. | 1 |
| 4. Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. | 1 |
| 5. Порядок прохождения военной службы. | 1 |
| Тема **2.2.**  Уставы  Вооружённых Сил  России | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 1. Военная присяга. Боевое знамя воинской части. репродуктивный | 1 |
| 2. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. | 1 |
| 3. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. | 1 |
| 4. Суточный наряд роты. | 1 |
| 5. Воинская дисциплина. | 1 |
| 6. Караульная служба. Обязанности и действия часового. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**:  проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику, изучение нормативных документов, Общевоинских уставов ВС РФ | **8** |
|  |
| **Тема 2.3.**  **Строевая**  **подготовка** | **Содержание учебного материала** | **1** |  |
| 1. Строи и управления ими. | 1 |  |
| **Практические занятия** | **8** |
| 1. Строевая стойка и повороты на месте.. | 1 |
| 2. Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. | 1 |
| 3. Повороты в движении. | 1 |
| 4. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении. | 1 |
| 5. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него. | 1 |
| 6. Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте. | 1 |
| 7. Построение и отработка движения походным строем. | 1 |
| 8. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении | 1 |
| **Тема 2.4.**  **Медико-**  **санитарная**  **подготовка** | **Содержание учебного материала** | **9** |  |
| 1. Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. | 2 |
| 2. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. | 1 |  |
| 3. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. | 2 |
| 4. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. | 1 |
| 5. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. | 1 |
| 6. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. | 1 |
| 7. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. | 1 |
| 8. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. | 1 |
| 9. Доврачебная помощь при клинической смерти. | 1 |
| **Практические занятия** | **8** |
| **1.** Оказание первой помощи при отравлениях. | **1** |
| 2. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий. | 2 |
| 3. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности. | 2 |
| 4. Наложение шины на место перелома, транспортировка поражённого | 1 |
| 5. Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. | 1 |
| 6. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  проработка конспектов, работа с учебником | **10** |  |
|  | Всего**:** | 100 |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому**

**обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного

кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета**:**

1. Общевойсковой защитный комплект (ОЗК)

2. Общевойсковой противогаз или противогаз ГП-7

3. Гопкалитовый патрон ДП-5В

4. Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным

патроном

5. Респиратор Р-2

6. Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11)

7. Ватно-марлевая повязка

8. Противопыльная тканевая маска

9. Медицинская сумка в комплекте

10.Носилки санитарные

11.Аптечка индивидуальная (АИ-2)

12.Бинты марлевые

13.Бинты эластичные

14.Жгуты кровоостанавливающие резиновые

15.Индивидуальные перевязочные пакеты

16.Косынки перевязочные

17.Ножницы для перевязочного материала прямые

18.Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)

19.Шинный материал (металлические, Дитерихса)

20.Огнетушители порошковые (учебные)

21.Огнетушители пенные (учебные)

22.Огнетушители углекислотные (учебные)

23.Устройство отработки прицеливания

24.Учебные автоматы АК-74

25.Винтовки пневматические

26.Комплект плакатов по Гражданской обороне

27.Комплект плакатов по Основам военной службы

Технические средства обучения**:**

1. Аудио-, видео-, проекционная аппаратура

2. Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)

3. Рентгенметр ДП-5В

4. Робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2)

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий**,** Интернет**-**ресурсов**,**

дополнительной литературы

Основные источники:

1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: Учебник. – М.:

КНОРУС, 2010. – 288 с.

Дополнительные источники:

1. Наставление по стрелковому делу. М.: Воениздат, 1987. – 640 с.

2. Общевоинские уставы Вооружённых Сил Российской Федерации. –

М.: Эксмо, 2009. – 608 с.

3. Сборник законов Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2006. – 928 с.

Оборудование учебного кабинета, технические средства обучения:

Библиотечный фонд

-Конституция Российской Федерации

-Закон Российской Федерации "О воинской обязанности и военной службе".

-Закон Российской Федерации «О гражданской обороне»

-Закон Российской Федерации «О защите населения и территорий и от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

-Закон Российской Федерации «О пожарной безопасности»

-Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник

-Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации

-Учебное пособие по основам медицинских знаний

-Наставление по стрелковому делу: основы стрельбы из стрелкового оружия

-Наставление по стрелковому делу: 7,6 2-мм модернизированный автомат Калашникова

-Электронные учебники и учебные пособия по тематике программы

-Дидактические материалы по основным разделам БЖД

-Контрольно-измерительные материалы по основным разделам БЖД

-Научная, научно-популярная литература, литература по военно-патриотическому воспитанию, справочные пособия (энциклопедии и энциклопедические словари)

-Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)

-Федеральный государственный образовательный стандарт НПО

-Примерная рабочая программа по БЖД

-Авторская рабочая программа по БЖД

Печатные пособия

-Комплект таблиц «Основы безопасности жизнедеятельности»

-Комплект таблиц «Основы военной службы»

-Комплект таблиц «Терроризм»

-Комплект таблиц «Символы воинской чести»

-Комплект таблиц «Оружие России»

-Комплект таблиц «Единая система предупреждения ЧС (ГО)»

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется

преподавателем в процессе проведения практических занятий и приёма нормативов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  **(**освоенные умения**,** усвоенные знания**)** | Формы и методы контроля и оценки  результатов обучения |
| **Освоенные умения*:***  - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  - использовать средства индивидуальной и  коллективной защиты от оружия массового  поражения;  - применять первичные средства  пожаротушения;  - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  - оказывать первую помощь пострадавшим.  **Усвоенные знания*:***  - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и  быту, принципы снижения вероятности их  реализации;  - основы военной службы и обороны  государства;  - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  - способы защиты населения от оружия  массового поражения;  - меры пожарной безопасности и правила  безопасного поведения при пожарах;  - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в  добровольном порядке;  - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно- учетные специальности, родственные специальностям СПО;  - область применения получаемых  профессиональных знаний при исполнении  обязанностей военной службы;  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. | **Формы контроля обучения***:*  – домашние задания проблемного  характера;  – практические задания по работе с  информацией, документами,  литературой;  – подготовка и защита  индивидуальных и групповых заданий  проектного характера.  **Формы оценки результативности**  **обучения***:*  - накопительная система баллов, на  основе которой выставляется  итоговая отметка.  - традиционная система отметок в  баллах за каждую выполненную  работу, на основе которых  выставляется итоговая отметка  **Методы контроля направлены на**  **проверку умения учащихся***:*  – выполнять условия здания на  творческом уровне с представлением собственной позиции;  – делать осознанный выбор способов  действий из ранее известных;  – осуществлять коррекцию  (исправление) сделанных ошибок на  новом уровне предлагаемых заданий;  – работать в группе и представлять как  свою, так и позицию группы;  методы оценки результатов  обучения*:*  *–* мониторинг роста творческой  самостоятельности и навыков  получения нового знания каждым  обучающимся  *–* формирование результата итоговой  аттестации по дисциплине на основе  суммы результатов текущего  контроля*.* |

Рабочая программа по учебной дисциплине:

ОП.08 Охрана труда

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

10

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 35.01.24 Управляющий сельской усадьбой

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования:

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл Программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов, квалифицированных рабочих и служащих; разработана в рамках реализации областной целевой программы «Обеспечение приоритетных направлений развития экономики Ярославской области квалифицированными кадрами рабочих и специалистов

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины является формирование готовности выпускников к эффективному поведению на рынке труда, которая рассматривается как социально-профессиональная компетентность, обеспечивающая возможности оперативно решать актуальные социально – профессиональные и трудовые задачи на рынке труда, содействуя тем самым занятости и социальной адаптации обучающихся на рынке труда.

Задачи дисциплины:

- формирование у обучающихся общего представления о рынке труда и профессий и умение ориентироваться в нем;

- формирование представления о себе как специалисте и модели будущей профессиональной деятельности;

- формирование представления о правовых основах трудоустройства;

- освоение некоторых навыков и способов поведения, необходимых для успешного решения различных задач на рынке труда: самопрезентации и подготовки презентационных документов; стратегии и тактики поиска работы; делового общения; прохождения собеседования и различного рода испытаний при трудоустройстве; успешной адаптации на рабочем месте и планирования дальнейшего профессионального развития.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09.

Наряду с общими и профессиональными компетенциями формируются личностные Наряду с общими и профессиональными компетенциями формируются личностные результаты: ЛР1-ЛР5

ЛР 1 осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

ЛР 2 готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

ЛР 3 наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

ЛР 4 целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

1.4. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

Код

ПК, ОК Умения Знания

ОК 1 –ОК 9 владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства;

владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда;

владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;

владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;

владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;

владеть способами поиска работы, способами работы с «Дневником поиска работы»;

владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;

владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;

владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;

уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;

уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;

владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы;

владеть приемами и способами саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях, направленными на улучшение адаптации выпускников;

владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития.

основных понятий, значимых для данной дисциплины, и их значения для эффективного поиска работы и трудоустройства;

структуры рынка труда, современных тенденций российского и регионального рынка труда и рынка профессий;

составляющих конкурентоспособности работника на рынке труда; преимуществ выпускников, осваивающих данную профессию, способов повышения конкурентоспособности;

преимуществ целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способов повышения эффективности постановки целей;

структуры и способов составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;

целевого назначения, видов, структуру и требованиий к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендация;

путей и способов поиска работы, их возможностей; возможных ошибок и затруднений при поиске работы, способы их преодоления;

структуры и этапов делового общения, вербальных и невербальных компонентов и средств общения;

трудностей делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействии) и основные способы их преодоления;

требований к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;

основных форм испытаний, используемых при приеме на работу;

документов, необходимых работнику при приеме на работу и оформлении трудового правоотношения работника и работодателя; документов, необходимых работнику при приеме на работу; условий заключения трудового договора, его содержание, гарантий при его заключении;

нормативно-правовых актов, помогающих понять условия трудового договора, принципов защиты трудовых прав; преимуществ организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права по трудовому договору;

видов и способов адаптации, критериев успешной адаптации; основных задач работника в период адаптации; ошибок и затруднений выпускников в период адаптации, способов их преодоления;

приемов и способов саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;

стадий профессионального развития и факторов, обеспечивающих успешное профессиональное продвижение.

1.5. Количество часов по рабочему учебному плану:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в объеме 32 час;

самостоятельной работы обучающихся 147 час.;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы Объем часов

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 32

в том числе:

практические занятия 23

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1 час.

Наименование разделов и тем

Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся

Объем часов Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы

Раздел 1. Рынок труда и возможности трудоустройства выпускников 4

Тема 1. Рынок труда и профессий: современные тенденции Содержание учебного материала

1. Рынок труда и профессий: современные тенденции

Общая характеристика рынка труда и рынка профессий. Основные понятия, значимые для темы. Структура рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Занятые и безработные. Современное состояние и тенденции российского и регионального рынка труда, рынка профессий. Источники и носители информации о рынке труда, рынке профессий.

Практическое занятие по теме

Изучение основных понятий рынка труда, спрос и предложение на рынке труда. 2

ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Тема 2. Конкурентоспособность выпускников профессиональных учебных заведений

Содержание учебного материала

1.Конкурентоспособность выпускников профессиональных учебных заведений

Конкурентоспособность как основное требование к работнику на рынке труда. Основные понятия, значимые для данной темы. Формирование представлений о составляющих конкурентоспособности работника на рынке труда, требованиях работодателей к выпускникам. Освоение способов анализа составляющих конкурентоспособности выпускников по осваиваемой профессии: сущность и социальная значимость профессии; преимущества получаемого образования; общие и профессиональные компетенции по профессии. Освоение способов анализа каждым выпускником своей конкурентоспособности. Формирование представлений о возможных способах повышения конкурентоспособности выпускника.

Практическое занятие по теме 2

Составление портрета конкурентоспособного человека на рынке труда. 2 ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Раздел 2. Поиск работы 19

Тема 3. Определение целей поиска работы Содержание учебного материала

1.Определение целей поиска работы

Основные понятия темы. Обсуждение преимуществ целенаправленного поведения. Анализ профессиональных ценностей. Постановка целей поиска работы. Построение образа желаемого будущего, составление карты ожиданий от будущей работы: оценка значимости профессиональных ожиданий, определение критериев предпочтительности при поиске работы, формулирование целей поиска работы, выстраивание временной перспективы, проверка сформулированных целей на жизнеспособность. Определение ценностных и целевых ориентиров при поиске работы. Составление списка возможных вариантов поиска работы и трудоустройства.

Практическое занятие по теме 3

1.Определение критериев предпочтительности при поиске работы. Формулирование цели поиска работы. 2 ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Тема 4. Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально-психологический портрет Содержание учебного материала

1 Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально-психологический портрет

Основные понятия темы. Самопознание и формирование позитивного «Я» при поиске работы. Составление профессионально-психологического портрета: образование, возраст, личные качества, достижения в разных сферах. Формирование представления о структуре, правилах и способах формирования собственного портфолио (мой портрет, достижения, коллектор и др.). Подготовка и проведение самопрезентации в ситуации трудоустройства.

Практическое занятие по теме 4

1.Определение своих сильных сторон и преимуществ как работника.

2.Составление профессионально-психологического портрета.

3

ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Тема 5.

Подготовка презентационных документов и материалов Содержание учебного материала

1 Подготовка презентационных документов и материалов

Основные понятия темы. Презентационные документы соискателей, востребованные на рынке труда сегодня: профессиональное резюме, автобиография, CV (курикулум витэ), мини-резюме, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо. Их целевое назначение, виды, структура, требования к подготовке, преимущества и функциональные

ограничения. Состав Пакета презентационных документов. Подготовка Пакета документов каждым обучающимся. Экспертиза и доработка (корректировка) Пакета документов.

Практическое занятие по теме 5

1.Составление презентационных документов и материалов. Составление автобиографии

2.Подготовка и составление резюме.

3.Анализ пакета документов друг друга.

4

ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Тема 6.

Стратегия и тактика поиска работы

Содержание учебного материала

Основные понятия темы. Подготовка к поиску работы. Пути поиска работы: информационно-поисковый (пассивный) и активно-действенный (активный). Способы поиска работы. Их характеристика, возможности и ограничения. Освоение конкретных способов поиска работы:

анализ объявлений о вакансиях; анализ информации, размещенной организациями (предприятиями) о себе; обращение в посреднические структуры для расширения возможностей поиска работы; привлечение друзей, родственников, знакомых для поиска вариантов занятости; поисковые действия (в т.ч. телефонные звонки, поисковые и по вакансиям; личные обращения в кадровые службы и к руководителям предприятий); размещение информации о себе; рассылка презентационных документов; участие в информационно-деловых встречах для выпускников; использование собственного информационного сайта, странички в социальных сетях.

Ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления. Формирование представлений о возможных видах мошенничества при трудоустройстве. Оценка готовности к поиску работы. План поиска работы.

Практическое занятие по теме 6

1. Стратегия и тактика поиска работы

2. Анализ объявления о вакансии.

3. Ролевая игра «Звонок работодателю». 3 ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Тема 7. Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства

Содержание учебного материала

1 Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства

Основные понятия темы. Структура, этапы делового общения. Способы взаимодействия в процессе общения. Вербальные и невербальные компоненты общения. Способы структурного анализа делового общения. Этапы делового общения. Способы процессуального анализа делового общения. Способы ролевого анализа делового общения на основе теории Э. Берна. Трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции) и пути их преодоления.

Практическое занятие по теме 7

1. Анализ структурных элементов деловой беседы. 2

ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Тема 8.

Подготовка и прохождение собеседования при поиске работы и трудоустройстве

Содержание учебного материала

Основные понятия темы. Структура и назначение собеседования при приеме на работу. Подготовка к собеседованию. Типичные вопросы работодателей. Отработка навыков проведения собеседования, формирование готовности ответить на типичные вопросы, возникающие в процессе собеседования. Освоение способов преодоления возможных трудностей во время подготовки и прохождения собеседования при приеме на работу.

Практическое занятие по теме 8

1.Подготовка к собеседованию.

2.Ролевая игра «Прохождение собеседования».

3.Навыки собеседования в разных модельных ситуациях. 3

ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Тема 9.

Прохождение испытаний при трудоустройстве Содержание учебного материала

1 Прохождение испытаний при трудоустройстве

Основные понятия темы. Виды испытаний при приеме на работу: биографический метод, интервьюирование, анкетирование, наблюдение, тестирование, пробная работа и т.д. Их характеристика и направленность. Подготовка к испытаниям при приеме на работу. Приобретение опыта выполнения заданий, используемых для испытания при приеме на работу: пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно. Метод «Центр оценки» при приеме на работу.

Практическое занятие по теме 9

1.Составить памятку «Как подготовиться к испытаниям при приеме на работу». 2

ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Раздел 3. Трудоустройство и адаптация на рабочем месте. Оформление трудовых отношений

8

Тема 10.

Правовые основы трудоустройства

Содержание учебного материала

1.Правовые основы трудоустройства

Основные понятия темы, их значение для эффективного трудоустройства выпускников. Правовые основы трудовых отношений: положения, статьи Трудового кодекса, раскрывающие вопросы трудоустройства и содержания трудового правоотношения, процедуру трудоустройства. Формы найма на работу. Документы оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу. Трудовой договор, его сущность, типы, основные разделы, условия. Важность и необходимость трудового договора в современной жизни, гарантии заключения. Нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав. Испытательный срок при приеме на работу.

Практическое занятие по теме 10

1. Правовые основы трудоустройства

2. Изучение Трудового договора в фокусе кодекса законов о труде и Трудовом кодексе Российской Федерации. 3

ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Тема 11.

Адаптация на рабочем месте

Содержание учебного материала

Адаптация на рабочем месте.

Основные понятия темы. Виды адаптации. Задачи работника в период адаптации, критерии успешной адаптации. Как влияет начало работы на жизнь человека; преимущества, связанные с началом работы. Подготовка к первому рабочему дню.

Правильное поведение выпускника в первые дни и месяцы работы, обеспечивающее успешную профессиональную и социально-психологическую адаптацию на рабочем месте. Ошибки и затруднения выпускников в период адаптации, способы их преодоления. Понятие о моббинге. Саморегуляция. Управление поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях. Освоение способов саморегуляции.

Практическое занятие по теме 11

Влияние начала работы на жизнь человека.

Адаптация на рабочем месте

Ролевая игра «Мой первый рабочий день».

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 11

Доработка практических работ

3

ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Тема 12.

Планирование профессионально-го развития Содержание учебного материала

Основные понятия темы. Успех и профессиональное развитие. Стадии профессионального развития. Факторы, обеспечивающие успешное профессиональное продвижение.

Освоение способов проработки профессионального развития. Определение вариантов профессионального развития каждым обучающимся.

Практическое занятие по теме 12

1. Планирование профессионального развития. План своего профессионального развития.

2. Определение шагов своего профессионального развития. 2

ОК 1 –ОК 9, ЛР1 – ЛР 4.

Итоговая аттестация Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1

Всего: 32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место для каждого обучающегося;

- рабочее место преподавателя;

- технические средства обучения: компьютер и мультимедиапроектор, видеокомплекс.

Должен быть обеспечен доступ обучающихся к сети Интернет и электронной почте, к телефону, к компьютеру с принтером, к ксероксу.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Библиографический список

Федеральные нормативные акты

Конституция Российской Федерации [Текст]: офиц. текст. – М.: Маркетинг, 2012.

Российская Федерация. Закон «Об образовании» [Текст] : № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.

Российская Федерация. Закон «О занятости населения в Российской Федерации» Российская Федерация. «Гражданский кодекс Российской Федерации»

Российская Федерация. «Трудовой кодекс Российской Федерации»

Основная литература

1.КузнецоваИ.В., Филина С.В., Белякова О.П., Семенова И.И. Вершинина Н.А. Эффективное поведение на рынке труда, учебно- методическое пособие , департамент образования Ярославской области, государственное учреждение Ярославской области «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс». 2014 г.

2.Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения М. Академия 2014г.

3. Румынина В.В. правовое обеспечение профессиональной деятельности .М. академия 2017 г.

Дополнительная литература

1. Базанова И.А., Вершинина Н.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: курс лекций; учеб. пособие для преподавателей, студентов и учащихся учреждений среднего и начального профессионального образования; под ред. И.И.Семеновой. – Ярославль, 2011.

2. Кузнецова И.В., Филина С.В. Эффективное поведение на рынке труда: учебное пособие для выпускников профессиональных учебных заведений / под ред. И.А. Волошиной. – Ярославль : ГОУ ЯО ЦПО и ПП «Ресурс», 2010. – 120 с.

Интернет-ресурсы:

1.http://kcst.bmst.ru- Координационно-аналитический центр содействия

трудоустройству выпускников учреждений профессионального образования

2.http://www.job.ru – Соискателям / Работодателя

3. http://www.rabota.ru - Работа

4. https://mail.ru/ - электронная почта

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения Критерии оценки Методы оценки

Знать:

- знать:

основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;

структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;

составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда; преимущества выпускников, осваивающих данную профессию, способы повышения конкурентоспособности;

преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;

структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;

структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;

профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендация;

пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления;

структуру и этапы делового общения, вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействии) и основные способы их преодоления;

требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;

основные формы испытаний, используемых при приеме на работу;

документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформлении трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении;

нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права по трудовому договору;

виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; ошибки и затруднения выпускников в период адаптации, способы их преодоления;

приемы и способы саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;

приемы и способы саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;

Демонстрация знаний

основных понятий, значимых для данной дисциплины

Демонстрация знаний структуру рынка труда, современных тенденций российского и регионального рынка труда и рынка профессий;

Демонстрация знаний составляющих конкурентоспособности работника на рынке труд , преимуществ выпускников, осваивающих данную профессию, способов повышения конкурентоспособности

Демонстрация знаний преимуществ целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способов повышения эффективности постановки целей;

Демонстрация знаний структуры и способов составления ППП и собственного портфолио; Демонстрация знаний структуры и способов составления ппп и собственного портфолио; Демонстрация знаний правильного составления профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиографии, сопроводительного письма, поискового письма, рекомендации;

Демонстрация знаний путей и способов поиска работы, их возможностей; возможных ошибк и затруднений при поиске работы, способов их преодоления;

Демонстрация знаний структуры и этапов делового общения, вербальных и невербальных компонентов и средств общения; трудности делового общения. и основные способы их преодоления;

Демонстрация знаний требований к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;

Демонстрация знаний основных форм испытаний, используемых при приеме на работу;

Демонстрация знаний перечня документов, необходимых работнику при приеме на работу и при оформлении трудового правоотношения работника и работодателя; документов, необходимых работнику при приеме на работу; условий заключения трудового договора, его содержания, гарантии при его заключении;

Демонстрация знаний нормативно-правовых актов, помогающих понять условия трудового договора, принципов защиты трудовых прав; преимуществ организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права по трудовому договору;

Демонстрация знаний видов и способов адаптации, критерий успешной адаптации; основных задач работника в период адаптации; ошибок и затруднений выпускников в период адаптации, способов их преодоления;

Демонстрация знаний приемов и способов саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;

Демонстрация знаний

приемов и способов саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;

Экспертная оценка

результатов деятельности обучающихся при

- выполнении практических занятий;

- выполнении домашних работ;

- выполнении тестирования;

- выполнении проверочных работ.

- проведении промежуточной аттестации

Уметь:

- владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства;

владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда;

владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;

владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;

владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;

владеть способами поиска работы, способами работы с «Дневником поиска работы»;

владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;

владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;

владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;

уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;

уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;

владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы;

владеть приемами и способами саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях, направленными на улучшение адаптации выпускников;

владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития.

Демонстрация умений:

владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства;

активности своей позиции на рынке труда;

владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;

владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;

владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;

владеть способами поиска работы, способами работы с «Дневником поиска работы»;

владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;

владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;

владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;

анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;

осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;

владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы;

владеть приемами и способами саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях, направленными на улучшение адаптации выпускников;

владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития.

владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;

владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;

владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;

владеть способами поиска работы, способами работы с «Дневником поиска работы»;

владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;

владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;

владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;

анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;

осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;

владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы;

владеть приемами и способами саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях, направленными на улучшение адаптации выпускников;

владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития.

Экспертная оценка

результатов деятельности обучающихся при

- выполнении практических занятий;

- выполнении домашних работ;

- выполнении тестирования;

- выполнении проверочных работ.

- проведении промежуточной аттестации

|  |  |
| --- | --- |
| порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |  |
| порядок поведения аттестации рабочих мест по условиям труда в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности |

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения программы профессионального модуля.
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации профессионального модуля.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ программы профессионального модуля****ПМ. 01Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка  
продукции животноводства в сельской усадьбе**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы,** входящей в укрупнённую группу профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1. **Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам**

**освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

* кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;
* подготавливать корма к скармливанию;
* готовить коров к машинному доению;
* проводить сборку, 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;

знать:

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

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 269 часа, в том числе:

* максимальная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 308 ч.

МДК 01.02 – 88 ч.

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося: МДК 01.01. – 210 ч.

МДК 01.02 – 60 ч.

самостоятельная работа обучающегося::

МДК 01.01. – 80 ч.

МДК 01.02 – 34 ч.

* учебная практика - 108 часов;
* производственная практика – 216 ч

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| 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. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности |
| ОК 8. | Осуществлять денежные операции |
| ОК 9. | Добиваться соблюдений своих социально-трудовых прав в рамках закона |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

1. **СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
   1. **Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс, учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | *Практика* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практически е занятия,** часов |
| **1** | **2** | *3* | **4** | **5** | **6** |  |
| **ПК 1.1-1.4** | **МДК 01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе** | **308** | **210** | 120 | 98 |  |
| **ПК 1.5-1.7** | **МДК 01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе** | **88** | **60** | 30 | 28 |
| **ПК 1.1-1.7** | **УП 01. Учебная практика** | **180** |  |  |  | **180** |
| **ПК 1.1-1.7** | **ПП.01 Производственная практика** | **216** |  |  |  | **216** |
|  | *Всего:* | *792* | **270** | *150* | *126* | *396* |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем. | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Объем  часов |
| **ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе** | | | **221** |
| **МДК 01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе** | | | **36** |
| Тема 1.1.1.  Происхождение домашних животных. | **Содержание учебного материала** | | **2** |
| 1 | Задачи предмета. Проблемы фермерских хозяйств | 1 |
| 2 | Происхождение животных, их дикие предки и сородичи. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | **1** |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу. | 1 |
| Тема 1.1.2.  Основы анатомии и физиологии | **Содержание учебного материала** | | **2** |
| 1 | Биологические особенности животных разных видов птицы | 1 |
| 2 | Особенности пищеварения животных и домашней птицы. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | **1** |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу. | 1 |
| Тема 1.1.3.  Продуктивность животных и основы разведения. | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1 | Понятие о породе. Структура породы. Конституция и экстерьер животных. | 1 |
| 2 | Молочная продуктивность животных. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. | 1 |
| 3 | Мясная продуктивность животных и птицы. Факторы, влияющие на мясную продуктивность. | 1 |
| 4 | Продуктивность домашней птицы. Характеристика пород, линий и кроссов. | 1 |
| 5 | Принципы племенной работы в животноводстве. Бонитировка. | 1 |
| 6 | Искусственное осеменение в животноводстве. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | **3** |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу. | 2 |
| 1 | Сообщение по теме: «Породы животных». | 1 |
| Тема 1.1.4.  Основы кормления животных. Заготовка и  хранение кормов | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| 1 | Значение кормовой базы и рационального кормления животных. | 1 |
| 2 | Хранение и раздача кормов.Подготовка кормов к скармливанию. | 1 |
| **Лабораторно-практические занятия** | | **2** |
| 1 | Подготовка кормов к вскармливанию и кормление животных и птицы. | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | **3** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу. | 2 |
| 2 | Сообщение по теме: «Корма для животных». | 1 |
| Тема 1.1.5.  Уход и содержание животных | **Содержание учебного материала** | | **11** |
| 1 | Системы и способы содержания животных. | 1 |
| 2 | Запуск коров. Особенности кормления в сухостойный период. | 1 |
| 3 | Подготовка коров к отёлу. Оказание первой помощи при отёлах. | 1 |
| 4 | Технология содержания новорожденных животных. | 1 |
| 5 | Пастбищное содержание животных. | 1 |
| **Лабораторно-практические занятия** | | **6** |
| 1 | Осуществление работ по уходу за крупным рогатым скотом (гигиена поения, очистка помещений) | 2 |
| 2 | Выполнение работ по уходу за с.х. животными | 2 |
| 3 | Выполнение работ по дезинфекции животноводческих помещений | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | **5** |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу. | 3 |
| 3 | Реферат на тему: «Способы содержания животных». | 2 |
| Тема 1.1.6.  Технология машинного доения | **Содержание учебного материала** | | **5** |
| 1 | Строение и формы вымени. Физиологические основы доения. | 1 |
| 2 | Профилактика маститов. Правило ухода за выменем. | 1 |
| 3 | Подготовка коров к доению. Способы доения. | 1 |
| **Лабораторно-практические занятия** | | **2** |
| 1 | Подготовка коровы к машинному доению, доение | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | **2** |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу. | 1 |
| 4 | Сообщение по теме: «Доение крупного рогатого скота». | 1 |
| Тема 1.1.7.  Доильное оборудование | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1 | Классификация доильных машин. Классификация доильных установок:. | 1 |
| 2 | Устройство и технологические характеристики доильных установок.. | 1 |
| 3 | Работа молочных лабораторий. Правило работы. | 1 |
| **Лабораторно-практические занятия** | | **2** |
| 1 | Освоения техники сборки и разборки доильных аппаратов. | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | **3** |
|  | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу. | 2 |
| 5 | Сообщение по теме: «Классификация доильных установок». | 1 |
| **Проверочная работа** | | 1 |
| **МДК 01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе.** | | | **59** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 1.2.1. Технология  производства, переработки и хранения молока |  | | **19** |
| **1** | Состав и свойства молока. | **1** |
| **2** | Санитарные правила получения доброкачественного молока.. | **1** |
| **3** | Требования к качеству молока,. | **1** |
| **4** | Очистка молока: фильтрация. | **1** |
| **5** | Механическая загрязненность и бактериальная обсемененность молока.. | **1** |
| **6** | Хранение и транспортировка молока.. | **1** |
| **7** | Анализ молока-отбор средней пробы для анализа.. | **1** |
| **8** | Первичная обработка молока: пастеризация, стерилизация. | **1** |
| **9** | Сепарирование молока | **1** |
| **10** | Переработка молока. | **1** |
| **11** | Учет молока. | **1** |
| **Лабораторно-практические занятия** | | **6** |
| **1** | Проведение первичной обработки, переработки и учёта молока. | **3** |
| **2** | Приготовление кисломолочных продуктов: варенца, ряженки, йогурта, сметаны, творога. | **3** |
| **Проверочная работа** | | **2** |
| **Самостоятельная работа** | | **10** |
| **1. Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу** | | **5** |
| **2. Реферат по выбору обучающегося, по темам: «**Валовое производство молока», «Пути загрязнения молока микрофлорой», «Факторы, влияющие на состав и свойства молока», «Плотность и кислотность - показатели свежести молока», «Изготовление кисломолочных продуктов в домашних условиях», «Виды сепараторов. Устранение причин неисправности». | | **5** |
| Тема 1.2.2 Технологии производства переработки и хранения мяса с/х животных. |  | | **26** |
| **1** | Планирование производства мяса. | **1** |
| **2** | Характеристика мяса разных видов животных | **1** |
| **3** | Основные породы животных мясного направления. | **2** |
| **4** | Технологии производства говядины, баранины, свинины, мяса птиц. | **4** |
| **5** | Послеубойные изменения в мясе, выход продукции. | **2** |
| **6** | Хранение мяса, способы хранения. | **2** |
| **7** | Заготовка мяса впрок. | **4** |
| **Лабораторно-практические занятия** | | **9** |
| **1** | Приготовление консервированного мяса высокой температуры. | **3** |
| **2** | Приготовление колбасных и копчёных изделий. | **3** |
| **3** | Упаковывание и увязывание упаковочными материалами.. | **3** |
| **Проверочная работа** | | **1** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** | | | **13** |
| **1. Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу .** | | | **6** |
| **2. Реферат по выбору обучающегося, по темам: «**Правила хранения мяса разных видов животных», «Мясные породы животных и показатели их продуктивности», «Химический состав мяса», «Выход продукции». | | | **3** |
| **3.Презентация на выбор обучающегося, по темам: «**Заготовка мяса впрок», «Факторы, влияющие на мясную продуктивность», «Расчёт годовой потребности в кормах для животных на откорме», «Определения категории упитанности по стандарту». | | | **4** |
| Тема 1.2.3 Технологии  производства, переработки и хранения яиц домашней птицы |  | | | **14** |
| **1** | Яичная и мясная продуктивность домашней птицы. | | **2** |
| **2** | Типы и техника кормления домашней птицы. | | **2** |
| **3** | Технология получения яиц. | | **2** |
| **4** | Технология переработки яиц (яичный порошок, меланж). | | **2** |
| **5** | Влияние кормления на качество пищевых яиц. | | **2** |
| **Лабораторно-практические занятия** | | | **3** |
| **1** | Выполнение работ в цехах переработки птицефабрики. | | **3** |
| **Проверочная работа** | | | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | **7** |
| **1. Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу** | | | **3** |
| **2. Реферат по выбору обучающегося, по темам: «**Требование к качеству яичных продуктов»,  «У странение протеиновой, витаминной, аминокислотной недостаточности в питание птиц», «Породные показатели кур яичных пород», «Характеристика отечественных кроссов яичных и мясных пород кур», «Классификация мяса птицы». | | | **3** |
| **3.Сообщение на выбор обучающегося, по темам: «**Принудительная линька», «Фазовое и ограниченное кормление птицы», «Планирование производства яиц», | | | **1** |
| **УП 01.**  **Учебная практика** |  | | | **36** |
|  | 1. | | Правила техники безопасности и охраны труда на сельскохозяйственных предприятиях | 6 |
|  | 2. | | Определение происхождения генетических особенностей животных и разведение КРС. Комплектование стада. | 6 |
|  | 3. | | Приготовление кормов к вскармливанию и кормление животных. Составление суточного рациона,. | 6 |
|  | 4. | | Проведение санитарно - гигиенических работ на ферме. | 6 |
|  | 5. | | Технология обработки и производства: доильные установки, резервуары, бункера, холодильные агрегаты | 6 |
|  | 6. | | Виды и породы птиц. Уход за птицей. Сбор и сортировка яиц. Технология инкубации. | 6 |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**
   1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Животноводство» и лабораторий «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Технологии машинного доения», «Технологии производства продукции животноводства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы ученические, стулья, стол преподавателя, шторы, классная доска. Технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий::

* комплект плакатов, таблиц, схем, фотографий;
* комплект учебно-методической документации;
* натуральные наглядные пособия;
* инвентарь и оборудование по животноводству;
* лабораторное оборудование: микроскопы, лупы, стёкла;
* учебные фильмы, видео записи.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (рассредоточено) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

* 1. **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники::

* М. А. Габриэльянц «Товароведение мяса и мясных продуктов» - М.: Издательство «Экономика», 1984 г., 343 стр.
* О. В. Сунцова «Основы молочного дела» - М.: Издательство «Агропромиздат», 1990 г., 141 стр.
* Н. Г. Дмитриев «Приусадебное животноводство» - М.: Издательство

«Агропромиздат», 1985 г., 397 стр.

Дополнительные источники::

* В. М. Третьякова «Подворье» - М.: Издательство «Терра», 1990 г., 292 стр.
* Ю. Н. Ковалев «Основы ведения фермерских хозяйств» - М.: Издательский центр «Академия» 2004 г., 272 стр.
* В. Н. Приступа, И. В. Приступа «Книга животновода» - М.: Издательство «Феникс», 2002 г., 672 стр.
* А. С. Всяких, Ю. К. Свечин «Технология производства продукции животноводства» - М.: Издательство «Агропромиздат», 1990 г.

Интернет- ресурсы::

[http ://www.internet-school.ru/](http://www.internet-school.ru/)

http : //www.domovest.ru/zemlay/ogorod/pekin.html <http://www.domovest.ru/zemlay/ogorod/pekin.html>

* 1. Общие требования к организации образовательного процесса

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации. Форма проведения консультаций - групповая и индивидуальная согласно графика проведения консультаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Технологии ухода за с/х животными в сельской усадьбе» является защита всех практических работ и освоение учебной практики.

* 1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация модуля обеспечивается:

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙДЕЯТЕЛЬНОСТИ).**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе. | - осуществление ухода за животными в соответствии с распорядком дня и составленными рационами; |
| Выполнять механизированные и немеханизированны е работы по уходу за с/х животными в сельской усадьбе. | * выполнение сборки и разборки доильных аппаратов; * соблюдение технологических требований по использованию доильных установок; * соблюдение технологических требований по использованию и хранению доильных аппаратов. |
| Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием с/х машин и оборудования. | - соблюдение технологического процесса при выполнении работ по организации кормления и поения животных с соблюдением правил заготовки, хранения, и подготовки кормов к скармливанию; |
| Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных | * соблюдение технологического процесса при выполнении подготовки коров к машинному доению; * доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований. |
| требований |  |
| Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и использованию. | * соблюдение технологических требованийпо первичной обработке молока, мяса, яиц; * соблюдение технологических требованийпо правилам хранения молока, мяса, яиц. |
| Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе. | - соблюдение технологического процесса при переработке молока. |
| Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе. | - соблюдение технологического процесса при переработке мяса. |

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели: «отлично» (5), «хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводиться концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Проведение дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена предусматривает оценки:

«отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2).

Контроль учебной практики осуществляется следующим образом: каждое учебно - практическое занятие оценивается по пятибалльной шкале, оценка выставляется в журнал, дневник практического обучения.

Текущий контроль во время учебной практики, осуществляется ежедневно.

По окончанию УП проводится проверочная работа в виде индивидуальных практических заданий, по итогам выставляется оценка «отлично» (5),«хорошо» (4), «удовлетворительно» ^/«неудовлетворительно» (2) в журнал практического обучения.

В случае прохождения практики на предприятии итоговая оценка выставляется на основании оценки выставленной в характеристике и устной защиты отчета по практике.

Для получения итоговой оценки по производственной практике в последний день практики студент представляет руководителю практики от ОУ комплект оценочных материалов, включающий в себя: дневник практики, отчет по результатам прохождения практики.

Форма текущего контроля - устная защита отчета по практике. Итоговая оценка выставляется на основании защиты и оценки в характеристике, выставленной руководителем практики от предприятия. По результатам защиты отчета по практике оформляется протокол и итоговая оценка выставляется в журнал практического обучения.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

* промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:

«вид профессиональной деятельности освоен».

* «отлично» (5),
* «хорошо» (4),
* «удовлетворительно» (3),

«вид профессиональной деятельности не освоен».

* «неудовлетворительно» (2).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации и государственному экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственный экзамен по профессиональному модулю определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля, установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Для проведения государственного экзаменов разрабатывается перечень вопросов экзаменационных билетов, а также дополнительных заданий, которые могут быть предложены студентам в качестве дополнительных.

Все основные вопросы распределяются по экзаменационным билетам. Перечень вопросов, количество вопросов в билете и их распределение по билетам утверждаются на заседании цикловой комиссии. Билеты должны быть подписаны экзаменатором и заместителем директора по УПР.

Государственный экзамен проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Каждому студенту независимо от того, который раз сдается экзамен, должна быть предоставлена возможность случайным образом получить один из экзаменационных билетов. В процессе устного ответа студент делает необходимые комментарии к своим записям и отвечает на уточняющие и дополнительные вопросы экзаменатора. Ход государственного экзамена протоколируется.

В протоколе фиксируются: итоговая оценка государственного экзамена: «отлично» (5), «хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3),

«неудовлетворительно» (2).

Государственная итоговая аттестация включает в себя государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Продолжительность защиты не должна превышать 45 минут.

Ход заседания ГЭК протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств содержит электронные и бумажные тестовые задания, вопросы для дифференцированного зачета, МДК и квалификационному экзамену по модулю. Все материалы находятся у преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| OK1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к  будущей профессии. | Интерпретация результатов наблюдении за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | Текущий контроль в форме: тестирования  защиты практических занятий.  Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - умение осуществлять  контроль качества выполняемой работы. | Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой | - эффективный поиск  необходимой информации; | Выполнение заданий внеаудиторной работы. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| для эффективного выполнения профессиональных задач. | - использование  различных источников, включая электронные. | Решение практических ситуационных заданий: |
| ОК5. Использовать информационно­коммуникационные технологии впрофессиональной деятельности. | - использование  информационно­коммуникационных технологии при решении задач. | Тестирование.  Решение ситуационных задач.  Зачет по практическим работам. |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с  обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Наблюдение за деятельностью обучающегося. |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. | - соблюдение правил  техники безопасности при выполнении практических работ.. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |
| ОК8. Осуществлять денежные операции. | - Умение осуществлять  основные денежные операции. | Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона | - соблюдение социально­  трудовых прав при выполнении практических работ. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |
| ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - использование  получаемых знаний при исполнении обязанностей военной службы | Военные сборы. |

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения программы профессионального модуля.
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации профессионального модуля.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

паспорт рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы,** входящей в укрупнённую группу профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» (ПК):

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.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

* выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;
* озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;
* вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древеснокустарниковых растений;
* выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;
* выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;
* закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;
* производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);
* производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);
* обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

знать:

* основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;
* основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;
* способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;
* основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;
* требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;
* процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;
* технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей

1.2 Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего - 246 часа, в том числе:

* максимальная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 250 ч.

МДК 01.02 – 110 ч.

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося: МДК 01.01. – 170 ч.

МДК 01.02 – 76 ч.

самостоятельная работа обучающегося:

МДК 01.01. – 80 ч.

МДК 01.02 – 34 ч.

* учебная практика - 108 часов;
* производственная практика- 288 ч

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 2.1 | 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. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности |
| ОК 8. | Осуществлять денежные операции |
| ОК 9. | Добиваться соблюдений своих социально-трудовых прав в рамках закона |

1. **СТРУКТУРА И II I’HMEI’IIOECОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЕРОГОМОДУЛА!**

**3.1 Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кодыпрофессионал ьных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** *(.макс, учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | *Практика* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практически е занятия,** часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |  |
| **ПК 2.1-2.3** | **МДК 02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе** | **250** | **170** | *90* | 80 |  |
| ПК 2.4-2.6 | **МДК 02.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.** | **110** | **76** | 30 | 34 |
| **ПК 2.1-2.6** | **УП 02. Учебная практика** | **88** |  |  |  | **88** |
|  | **ПП 02. Производственная практика** | **288** |  |  |  | **288** |
|  | *Всего:* | *736* | **246** | *120* | *114* | *376* |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов в профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем. | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Объем  часов |
| **ПМ.02 «**Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе**»** | | | **246** |
| **МДК 02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе.** | | | **39** |
| Тема 02.01.01.  Общие основные приемы выращивания овощных культур |  | | 13 |
| **1** | Инструктаж по Т.Б.  Введение. Задачи предмета. Особенности растениеводства. Предмет, задачи отраслей растениеводства..  Особенности растениеводства | **1** |
| 2 | Ботаническая классификация овощных растений. Принцип деления овощей на семейства. Основные семейства овощных**.** Принадлежность овощей к различным ботаническим семействам. | **1** |
| 3 | Биологические особенности овощных культур.Отношение овощных растений к: теплу, свету, влаге, элементам питания | 1 |
| 4 | Размножение овощных культур. Сортовые и посевные качества семян. Предпосевная подготовка семян. | 1 |
| 5 | Рассадный метод выращивания овощей. Сроки и способы посева семян на рассаду. Пикировка. Уход за рассадой. | 1 |
| 6 | Общие технологические приёмы выращивания овощных культур. Обработка почвы. Сроки высадки в грунт. Уход в открытом грунте | 1 |
| 7 | Севообороты овощных культур. Оценка предшественников. Варианты севооборотов | 1 |
|  | **Лабораторно - практические занятия** | 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Типы почв и их производственная характеритика. | 3 |
| 2 | Основные факторы, влияющие на растение. | 3 |
|  | **Самостоятельная работа** | 4 |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет - ресурсу. | **2** |
| 2 | Подготовка глоссария по теме: «Общие технологические приёмы выращивания овощных культур». | 2 |
| Тема 02.01.02. Технология возделывания овощей в открытом грунте. |  |  | 10 |
| 1 | Овощные культуры капустной группы. Представители капусты. Сорта и их характеристики. Рассада. Сроки посева и сроки высадки в грунт | 1 |
| 2 | Корнеплодные овощные культуры. Морковь, свекла, редис - характеристика и технология возделывания. | **1** |
| 3 | Бобовые овощные культуры. Пищевое значение. Агротехника гороха, фасоли, бобов. | **1** |
| 4 | Луковые овощные культуры. Выращивание лука на севок из чернушки. Сорта. Выращивание лука-репки из севка. Многолетние луки. | **1** |
| 5 | Технология возделывания чеснока. Морфология. Биология. Агротехника. | **1** |
| 6 | Зеленные культуры. Пищевые достоинства. Сроки поступления продукции. Выгонка. | 1 |
| 7 | Овощные культуры семейства пасленовых. Представители. Сроки посева на рассаду. Высадка в грунт. Уход. Уборка. | 1 |
|  | **Лабораторно - практические занятия** | 3 |
| 1 | Севообороты. | 1 |
| 2 | Удобрения и их виды. | **2** |
|  | **Самостоятельная работа** | 6 |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет - ресурсу. | 2 |
| 2 | Подготовка презентации, тема на выбор обучающегося: «Агротехника моркови»  «Виды капусты» | **4** |
| Тема 02.01.03.  Овощеводство защищенного грунта |  |  | 6 |
| 1 | Технология выращивания овощей в защищённом грунте | 2 |
| 2 | Контрольная работа № 1 по теме: «Овощеводство» | **1** |
|  | **Лабораторно - практические занятия** | 3 |
| 1 | Посев и технология возделывания сельскохозяйственных культур. | **3** |
|  | Самостоятельная работа | 4 |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет - ресурсу. | **2** |
| 2 | Подготовка доклада тема на выбор обучающегося: | **2** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | |  | «Выращивание томата в теплице» «Выращивание огурца в теплице» «Г рибы в защищенном грунте» | |  | | | |
| Тема 02.02.01. Основы плодоводства | | | |  |  | | 10 | | | |
| 1 | Биологические основы плодоводства. | | 1 | | | |
| 2 | Значение и составные части питомника. | | **1** | | | |
| 3 | Выращивание подвоев и привоев. | | **1** | | | |
| 4 | Выращивание саженцев в питомнике. | | **1** | | | |
| 5 | Закладка плодового сада. | | **1** | | | |
| 6 | Размножение плодовых и ягодных культур. | | **1** | | | |
| 7 | Сроки посадки плодово-ягодных культур. | | **1** | | | |
| 8 | Общие сведения о ягодных культурах | | **1** | | | |
| 9 | Ягодные культуры: малина, смородина, земляника. | | **2** | | | |
| 10 | Годовая контрольная работа № 2. | | **2** | | | |
|  | **Самостоятельная работа** | | 6 | | | |
| **1** | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу. | | **2** | | | |
| **2** | Подготовка доклада тема на выбор обучающегося: «Выращивание томата в теплице» «Выращивание огурца в теплице» «Г рибы в защищенном грунте» | | **4** | | | |
| **МДК 02.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.** | | | | | | | **66** | | | |
| **Тема 2.1. Теоретические основы хранения.** | | | | **Содержание** | | | **35** | | | |
| 1 | Теоретические основы хранеия. | | 1 | | | |
| 2 | Пищевая ценность и химический состав плодов и овощей. | | 1 | | | |
| 3 | Химический состав плодов и овощей. | | 1 | | | |
| 4 | Дубильные вещества, эфиры, пигменты, воски, витамины!. | | 1 | | | |
| 5 | Деление овощей на группы по срокам лежкости. | | 1 | | | |
|  | | | 6 | | Лежкость корнеплодов, плодовых растений, зеленых культур. | | | | 1 | |
| 7 | | Деление овощей, плодов иягод на группы по срокам хранения. | | | | 1 | |
| 8 | | Процессы происходящие при хранении. | | | | 1 | |
| 9 | | Дыхание, созревание, старение, микробиологические процессы и физиологические. | | | | 1 | |
| 10 | | Влияние агротехники овощей на хранение. | | | | 1 | |
| 11 | | Влияние сорта, сроков посева и уборки на хранение плодов и овощей. | | | | 1 | |
| 12 | | Убыль продуктов при хранении. | | | | 1 | |
| 13 | | Режимы хранения плодов и овощей. | | | | 1 | |
| 14 | | Хранилища для овощей и плодов. | | | | 1 | |
| 15 | | Подготовка хранилищ. | | | | 1 | |
| 16 | | Вспомогательные продукты при переработке плодов и овощей. | | | | 1 | |
| 17 | | Пряности и пряные растения, соль, вода. | | | | 1 | |
| 18 | | Виды тары при консервировании. | | | | 1 | |
| 19 | | Подготовка тары к консервированию. | | | | 1 | |
| 20 | | Режимы и сроки хранения консервов. | | | | 1 | |
| 21 | | Виды брака. Производственный и складской брак:. | | | | 1 | |
| 22 | | Подготовка сырья к консервированию. | | | | 1 | |
| 23 | | Технология тепловой обработки сырья. | | | | 1 | |
| 24 | | Стерилизация тары. Обработка стеклянных банок. | | | | 1 | |
| 25 | | Пастеризация и стерилизация консервов. | | | | 1 | |
| 26 | | Различные виды обработки консервов. | | | | 1 | |
| **Практические занятия** | | | | | | 8 | |
| 1 | | Проведение инструктажа по технике безопасности при переработке плодов и овощей. | | | | 1 | |
| 2 | | Описание и определение повреждений картофеля при хранении. | | | | 1 | |
| 3 | | Описание и определение пряностей для консервации. | | | | 1 | |
| 4 | | Проведение стерилизации в стеклянной банке. | | | | 1 | |
| 5 | | Описание устройства хранилищ для овощей и консервов. | | | | 1 | |
| 6 | | Описание сроков и способов проверки качества хранения корнеплодов. | | | | 1 | |
| 7 | | Подготовка сырья к консервированию (нарезка, бланшировка и т.д.). | | | | 1 | |
| 8 | | Определение качества консервов по органолептическим признакам. | | | | 1 | |
|  | | Контрольная работа по теме 2.1 | | | | 1 | |
|  | | |  | | Самостоятельная работа | | | | 12 | |
| 1. | | **Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.** | | | | 7 | |
| 2. | | Самостоятельное изучение специальной литературы и доклад на занятиях, по темам на выбор преподавателя: «Оборудование для переработки продукции растениеводства»,«Временные и постоянные хранилища для сельскохозяйственной продукции», | | | | 5 | |
| **Тема 2.2. Технологии консервирования.** | | | **Содержание** | | | | | | **27** | |
| 1 | | Технологии консервирования. | | | | 1 | |
| 2 | | Маринование овощей плодов и ягод. Маринадная заливка. | | | | 1 | |
| 3 | | Приготовление томато - продуктов. Томатный сок. Томатная паста. | | | | 1 | |
| 4 | | Приготовление плодово - ягодных и овощных соков. | | | | 1 | |
| 5 | | Яблочный сок. Купажирование. | | | | 1 | |
| 6 | | Технология консервирования сахаром. | | | | 1 | |
| 7 | | Приготовление плодово-ягодных компотов. | | | | 1 | |
| 8 | | Консервирование сахаром - варенье, джем, повидло. | | | | 1 | |
| 9 | | Варенье из смородины, повидло в домашних условиях. | | | | 1 | |
| 10 | | Технология квашения, мочения плодов и овощей. | | | | 1 | |
| 11 | | Условия квашения и мочения. Квашение капусты. Мочение яблок:. | | | | 1 | |
| 12 | | Соление огурцов и томатов. Технология засолки и хранения соленых продуктов. | | | | 1 | |
| 13 | | Консервирование сушкой. Сушка растительного сырья. | | | | 1 | |
| 14 | | Искусственная сушка. Сушка плодов ягод и овощей. | | | | 1 | |
| 15 | | Консервирование быстрым замораживанием. | | | | 1 | |
| 16 | | Заморозка плодов и овощей в домашних условиях. | | | | 1 | |
| **Практические занятия** | | | | | | 10 | |
| 1 | | Приготовления маринадной заливки. | | | | 1 | |
| 2 | | Приготовление маринованных плодов. Рецептура. | | | | 1 | |
| 3 | | Приготовление маринованных огурцов и томатов. Рецептура. | | | | 1 | |
| 4 | | Приготовление томатного сока и других видов сока. Рецептура. | | | | 1 | |
| 5 | | Приготовление компота. Рецептура. | | | | 1 | |
| 6 | | Приготовление джема, цукатов, повидла. Рецептура. | | | | 1 | |
|  | | 7 | | | | Приготовление варенья из черной смородины и других ягод. Рецептура | | | 1 | | |
| 8 | | | | Квашение капусты. Рецепт. Нарезка.. | | | 1 | | |
| 9 | | | | Маринование капусты. Рецепт. Нарезка.. | | | 1 | | |
| 10 | | | | Мочение яблок, брусники. Рецептура. | | | 1 | | |
|  | |  | | | | Контрольная работа по теме 2.2. | | | 1 | | |
|  | | | | Самостоятельная работа | | | 14 | | |
| 1. | | | | **Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.** | | | 8 | | |
| 2. | | | | Подготовка сообщения (продукция на выбор обучающегося) «Обеспечение своевременного хранения, переработки и реализации скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции»; Составление технологических карт: «Квашение капусты», «Приготовления маринадной заливки», «Приготовление малосольных огурцов», «Приготовление яблочного сока». | | | 6 | | |
| **Тема 2.3. Современные технологии консервирования.** | | **Содержание** | | | | | | | **4** | | |
| 1 | | | | Современные технологии консервирования. | | | 1 | | |
| 2 | | | | Ресурсосберегающие технологии. | | | 1 | | |
| 3 | | | | Малоотходное производство. Использование отходов переработки.. | | | 1 | | |
| 4 | | | | **Проверочная работа.** | | | 1 | | |
|  | | | | Самостоятельная работа | | | 2 | | |
| 1. | | | | **Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.** | | | 1 | | |
| 2. | | | | Сообщение по теме: «Современные способы переработки продукции растениеводства» | | | 1 | | |
| **УП 02. Учебная практика** | |  | | | |  | | | **88** | | |
| **Тема №1. Вводное** | |  | | | |  | | | **4** | | |
| **занятие** | | 1. | | | | Техника безопасности и охрана труда на учебно-опытном участке. | | | 4 | | |
| **Тема №2. Обрезка** | |  | | | |  | | | **6** | | |
| **плодовых,** | | 1. | | | | Обрезка плодовых и древесно-кустарниковых культур. | | | 6 | | |
| **декоративных и древесно­кустарниковых культур.** |  | | | |  | | |  | |
| **Тема № 3. Подборка и размещение сортов плодового сада** |  | | | |  | | | **12** | |
| 1. | | | | Озеленение и благоустройство территории усадьбы с применением средств механизации. | | | 12 | |
| **Тема №4. Уход за цветочными насаждениями** | | | | |  | | | **6** | |
|  | 1. | | | | Уход за цветочными насаждениями | | | 6 | |
| **Тема №**  **5.Выращивание овощных культур и уход за ними.** |  | | | |  | | | **8** | |
| 1. | | | | Уход за овощными культурами на участке. | | | 8 | |
| **Тема № 6. Борьба с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно - кустарниковых растений** |  | | | |  | | | **24** | |
| 1. | | | | Борьба с вредителями и болезнями декоративных растений. | | | 6 | |
| 2. | | | | Борьба с вредителями ягодных растений. | | | 6 | |
| 3. | | | | Борьба с вредителями овощных культур. | | | 6 | |
| 4. | | | | Борьба с вредителями плодовых культур. | | | 6 | |
| **Тема №7. Уход за молодым и плодоносящим садом** |  | | | |  | | | **14** | |
| 1. | | | | Уход за молодым садом | | | 8 | |
| 2. | | | | Формирование крон молодых плодовых деревьев. | | | 6 | |
| **Тема №8. Подготовка** |  | | | |  | | | **14** | |
| **хранилищ к приёму нового урожая** | 1. | | | | Подготовка хранилищ к приёму нового урожая. | | | 8 | |
| 2. | | | | Проверочная работа | | | 6 | |

1. **УСЛОВИЯ! РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ.**

* 1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы модуля имеются в наличии кабинет «Агрономии» и лабораторий «Технологии производства продукции растениеводства», «Технологии хранения и переработки с/х продукции», теплица, опытный участок по овощеводству.

**Оборудование кабинета, учебных лабораторий и рабочих мест:**

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-методической документации по модулю;
* комплект специализированного оборудования по темам модуля.

**Технические средства обучения:**

* автоматизированные рабочие места, специализированное программное обеспечение, мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (рассредоточено) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

* 1. **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Инте.рнет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Самощенков Е.Г., И.А. Пашкина., Плодоводство: Учебник для нач.проф. образования., М.: ПрофОбрИздат, 2003 г.
2. Поморцева Т.И., Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования: учеб, пособие для студ. сред. проф. образования,2-е издание, Издательский центр «Академия», 2003 г.
3. Андреев Ю.М., Овощеводство: Учебник для нач. проф. Образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2002 г.
4. Овощи в Сибири» - Н.И.Ермакова и др., Новосибирск, 2009

«Плодоводство»- Е.Г. Самощенков - М.: Издательский центр «Академия», 2003г.

«Основы агрономии» - Н.Н.Третьяков, Москва, 2009.

«Технологии хранения и переработки плодоовощной продукции» - Т.И. Поморцева, Москва, 2003.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия::

1. Иллюстрированная энциклопедия огородника, Чебаева С.О., Москва,2010
2. Полная энциклопедия комнатных растений, Ю.В. Сергиенко, Москва, 2008
3. «Овощеводство» - Ю.М.Андреев, ПрофОбрИздат, Москва, 2002
4. «Сибирское плодоводство» - Г.Т. Титова
5. Азбука цветовода, М:Дрофа-2003г.

Интернет- ресурсы

<https://infourok.ru/> https://xn--80aigpcpbhkds4a4g.xn--p1ai/articles/tehnologiva-hraneniya-i-pererabotki-pr/ <https://megalektsii.ru/s41667t4.html>

[https://testua.ru/tekhnologii-khraneniva-i-pererabotki/141-testv-tekhnologiva-khraneniya-i-](https://testua.ru/tekhnologii-khraneniya-i-pererabotki/141-testy-tekhnologiya-khraneniya-i-pererabotki-selskokhozyajstvennoj-produktsii.html) [pererabotki-selskokhozyai stvennoi -produktsii.html](https://testua.ru/tekhnologii-khraneniya-i-pererabotki/141-testy-tekhnologiya-khraneniya-i-pererabotki-selskokhozyajstvennoj-produktsii.html)

* 1. Общие требования к организации образовательного процесса

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации. Форма проведения консультаций - групповая ииндивидуальная согласно графика проведения консультаций..

* 1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация модуля обеспечивается:

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙДЕЯТЕЛЬНОСТИ).**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике. | Выполнение работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;  Подбор посадочного материала; определение типов посадки; выполнение обрезки и прививки в соответствии со стандартами, правилами, нормами.. |
| Выращивать сельскохозяйственн ые культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями. | Выполнение работы, связанной с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;  Применение основных видов подкормок и удобрений, умение размножать овощные культуры различными приёмами; умение применять основные агротехнические приёмы ухода за овощными культурами. |
| Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственн ых культур. | Умение организовывать уборку урожая плодов, ягод и овощей, первичную и товарную обработку плодов, транспортировку и закладку на хранение, знание правил и сроков хранения плодов, ягод и овощей. |
| Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе. | Обеспечение своевременного хранения плодоовощной и ягодной продукции; |
| Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию. | Обеспечение своевременной переработки и реализации скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции; |
| Заготавливать | Соблюдение сроков заготовления с/х продукции; умение сушить, |
| плоды, ягоды, овощи, грибы.. | замораживать ягоды, плоды, овощи, грибы и т.д. |

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:

«отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводиться концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Проведение дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена предусматривает оценки:

«отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2).

Контроль учебной практики осуществляется следующим образом: каждое учебно - практическое занятие оценивается по пятибалльной шкале, оценка выставляется в журнал, дневник практического обучения.

Текущий контроль во время учебной практики, осуществляется ежедневно.

По окончанию УП проводится проверочная работа в виде индивидуальных практических заданий, по итогам выставляется оценка «отлично» (5),«хорошо» (4), «удовлетворительно» ^/«неудовлетворительно» (2) в журнал практического обучения.

В случае прохождения практики на предприятии итоговая оценка выставляется на основании оценки выставленной в характеристике и устной защиты отчета по практике.

Для получения итоговой оценки по производственной практике в последний день практики студент представляет руководителю практики от ОУ комплект оценочных материалов, включающий в себя: дневник практики, отчет по результатам прохождения практики.

Форма текущего контроля - устная защита отчета по практике. Итоговая оценка выставляется на основании защиты и оценки в характеристике, выставленной руководителем практики от предприятия. По результатам защиты отчета по практике оформляется протокол и итоговая оценка выставляется в журнал практического обучения.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

* промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:

«вид профессиональной деятельности освоен».

* «отлично» (5),
* «хорошо» (4),
* «удовлетворительно» (3),

«вид профессиональной деятельности не освоен».

* «неудовлетворительно» (2).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации и государственному экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственный экзамен по профессиональному модулю определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля, установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Для проведения государственного экзаменов разрабатывается перечень вопросов экзаменационных билетов, а также дополнительных заданий, которые могут быть предложены студентам в качестве дополнительных.

Все основные вопросы распределяются по экзаменационным билетам. Перечень вопросов, количество вопросов в билете и их распределение по билетам утверждаются на заседании цикловой комиссии. Билеты должны быть подписаны экзаменатором и заместителем директора по УПР.

Государственный экзамен проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Каждому студенту независимо от того, который раз сдается экзамен, должна быть предоставлена возможность случайным образом получить один из экзаменационных билетов. В процессе устного ответа студент делает необходимые комментарии к своим записям и отвечает на уточняющие и дополнительные вопросы экзаменатора. Ход государственного экзамена протоколируется.

В протоколе фиксируются: итоговая оценка государственного экзамена: «отлично» (5), «хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2).

Государственная итоговая аттестация включает в себя государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Продолжительность защиты не должна превышать 45 минут.

Ход заседания ГЭК протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств содержит электронные и бумажные тестовые задания, вопросы для дифференцированного зачета, МДК и квалификационному экзамену по модулю. Все материалы находятся у преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля иоценки** |
| OK1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к  будущей профессии. | Интерпретация результатов наблюдении за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | Текущий контроль в форме: тестирования  защиты практических занятий.  Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОКз. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - умение осуществлять  контроль качества выполняемой работы. | Текущий контроль в форме: тестирования  контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные. | Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий: |
| ОК5. Использовать информационно­коммуникационные технологии | - использование  информационно­коммуникационных технологии при решении задач. | Тестирование.  Решение ситуационных задач.  Зачет по практическим работам. |
| впрофессиональной деятельности. |  |  |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с  обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Наблюдение за деятельностью обучающегося. |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. | - соблюдение правил  техники безопасности при выполнении практических работ. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |
| ОК8. Осуществлять денежные операции. | - Умение осуществлять  основные денежные операции. | Текущий контроль в форме: тестирования  контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона | - соблюдение социально­  трудовых прав при выполнении практических работ. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
2. [РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2003.docx#bookmark6)
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 26

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**

**ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, входящей в укрупнённую группу профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное 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.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

- приготовления блюд и определения их качества;

**уметь:**

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;

- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров,

- определять виды вкусовых продуктов;

- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;

- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;

- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

- соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;

- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

- сервировать стол;

**знать:**

- общие понятия о физиологии питания;

- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;

- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;

- требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;

- потребительские свойства товаров;

- маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;

- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;

- правила сервировки стола.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 430 час, в том числе: -обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. - 290 часа;

-самостоятельная работа обучающегося:

МДК 03.01. - 140часов;

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучение |
| 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 качественные 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. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителям. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат 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, потребителем. |
| ОК 7. | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований сохраны труда и экологической безопасности. |
| ОК 8. | Осуществлять денежные операции. |
| ОК 9. | Добиваться соблюдения своих социально - трудовых прав в рамках закона. |

1. **СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс, учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практически е занятия,** часов |
| **1** | **2** | ***3*** | **4** | **5** | **6** |
| **ПК 3.1-3.6** | **МДК 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.** | **430** | **290** | **180** | **140** |
| **ПК 3.1-3.6** | **УП.03. Учебная практика** | **324** |  |  |  |
| **ПК 3.1-3.6** | **УП.03. Производственная практика** | **252** |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | **1006** | **290** | **180** | **140** |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов в профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем. | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | | | Объем  часов | Личност ные результа ты |
| **МДК. 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.** | | | | | **290** |  |
| Тема 03.01.01. Введение |  | | | | **5** |  |
| 1 | | Инструктаж по Т.Б.  Введение в специальность. Квалификационная характеристика повара 3-4 разрядов. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | | Основные понятия кулинарии: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция. Виды отходов. Технологический процесс приготовления пищи. Стадии технологического процесса. | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | | |  |
| 1 | | «Тепловая обработка продуктов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **2** |  |
| 1 | | Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 2 |  |
| Тема 03.01.02.  Т ехнологическое оборудование предприятий общественного питания. |  | | | | **14** |  |
| 1 | | Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | | Общие сведения о машинах. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Технологическая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования. | | 1 |
| 3 | | Оборудование для обработки овощей. Способы очистки овощей. | | 1 |
| 4 | | Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНА-600М. овощерезательные машины МРО50-200. Протирочная машина МП-800. | | 1 |
| 5 | | Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки МИМ-105. Фаршемешалка МС8-150. Машина для рыхления мяса МРМ-15. | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | | |  |
| 1 | | «Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин типа МОК». «Поточная линия по выпуску сульфитированного картофеля ПЛСК-63». | | 3 |  |
|  | | 2 | «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ- 82».  «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240». | | 3 |  |
| 3 | «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации машины для просеивания муки МПМ-800». «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации машины для замеса теста МТМ-1М».  «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации взбивальной машины». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **7** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 6 |  |
| 2 | Подготовка реферата тема на выбор: «Способы очистки овощей» «Машины для очистки овощей» | | 1 |  |
| Контрольная работа. | | | 1 |  |
| Тема 03.01.03. Влияние пищи на организм человека. | |  | | | **11** |  |
| 1 | Химический состав пищи. Влияние пищевых веществ на организм человека. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Энергетическая ценность пищи. Основные принципы рационального питания. | | 1 |
| 3 | Питание в течение дня. Дневной рацион. Система пищеварения. Процесс пищеварения. | | 1 |  |
| 4 | Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание. | | 1 |
| 5 | Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения. | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |
| 1 | «Расчет энергетической ценности дневного рациона питания» | | 3 |
| 3 | «Составление диетических рационов» | | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | **10** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 4 |  |
| 2 | Подготовка реферата тема на выбор:  «Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения» «Энергетическая ценность пищи». | | 1 |  |
| 3 | Подготовка презентации тема на выбор: «Лечебное питание»  «Диета стол № 1-10» | | 5 |  |
|  | |  |  | |  |  |
| Тема 03.01.04.  Товароведение пищевых продуктов. | |  | | | **34** |  |
| 1 | Классификация пищевых продуктов. Качество продукции и методы его определения. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. | | 1 |
| 3 | Маркировка продовольственных товаров. | | 1 |
| 4 | Основы хранения и консервирования продуктов. | | 1 |
| 5 | Свежие овощи и плоды. Химический состав. Пищевая ценность. Плоды и ягоды. Орехоплодные. Требования к качеству. Условия хранения. | | 1 |
| 6 | Нормативная документация - ГОСТ, ТУ. Требования к качеству свежих овощей. | | 1 |
| 7 | Рыба и рыбные продукты. Классификация рыбы. Рыба свежая, охлажденная, мороженая. | | 1 |
| 8 | Рыба соленая и копченая. Рыбные консервы и пресервы. | | 1 |
| 9 | Мясо и мясные продукты. Классификация мяса. Требование к качеству. | | 1 |
| 10 | Субпродукты. Классификация. Требования к качеству. | | 1 |
| 11 | Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству. | | 1 |
| 12 | Молоко и молочные продукты. Молоко питьевое. Сливки. Сметана. Творог. | | 1 |
| 13 | Яйца и яйцепродукты. Жиры. | | 1 |
| 14 | Зерномучные товары. Хлеб. Крахмал. Сахар. | | 1 |
| 15 | Кондитерские изделия. Вкусовые продукты. | | 1 |
| Контрольная работа. | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Требования к качеству квашеной капусты. Определение качества квашеной капусты». | | 3 |  |
| 2 | «Требования к качеству рыбных продуктов моря». | | 3 |  |
| 3 | «Требования к качеству нерыбных продуктов моря». | | 3 |  |
| 4 | «Требования к качеству мяса и рыбы. Исследование качества мяса». | | 3 |  |
| 5 | «Требования к качеству субпродуктов. Исследование качества субпродуктов». | | 3 |  |
| 6 | «Ассортимента и требований к качеству диетических кисломолочных напитков. Определение кисломолочных продуктов». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **18** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 14 |  |
| 2 | Подготовка презентации тема на выбор: «Молоко и молочные продукты» | | 4 |  |
|  | |  | «Зерномучные товары», «Мясокопчености», «Субпродукты», «Ассортимент и требования к качеству мясопродуктов». | |  |  |
| Тема 03.01.05. Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов. | |  | | | **19** |  |
| 1 | Первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Требования к качеству овощных полуфабрикатов. | | 1 |
| 3 | Первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. | | 1 |
| 4 | Первичная обработка мяса. Изготовление мясных полуфабрикатов. | | 1 |
| 5 | Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и рыбы. | | 1 |
| 7 | Карвинг. История развития. Инструменты. Практические советы. | | 1 |
| Контрольная работа | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке». | | 3 |  |
| 2 | «Отходы рыбы. Определение отходов рыбы при холодной обработке». | | 3 |  |
| 3 | «Отходы мяса. Определение отходов мяса при холодной обработке и выхода полуфабрикатов». | | 3 |  |
| 4 | «Фигурная нарезка из огурца, помидора, лука, моркови, яблок, тыквы, арбуза». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **7** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 5 |  |
| 2 | Подготовка доклада тема по выбору: «История возникновения карвинга» «Основные правила составления композиций» «Полуфабрикаты из рыбы» «Полуфабрикаты из мяса». | | 2 |  |
| Тема 03.01.06. Первые блюда | |  | | | **52** |  |
| 1 | Общие сведения о супах. Виды бульонов. Правила приготовления бульонов. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Мясной, куриный бульон. | | 1 |
| 3 | Рыбный бульон. | | 1 |
| 4 | Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов. | | 1 |
| 5 | Рассольники. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 6 | Щи, борщи. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 7 | Крупяные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 8 | Солянки. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
|  | | 9 | Супы овощные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |  |
| 10 | Супы картофельные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 11 | Супы без картофеля. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |  |
| 12 | Супы с макаронными изделиями. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 13 | Супы молочные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 14 | Прозрачные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 15 | Сладкие супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 16 | Холодные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 17 | Супы- пюре. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 18 | Требования к качеству супов и сроки их хранения. | | 1 |
| Контрольная работа | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Приготовление бульонов». | | 3 |  |
| 2 | «Приготовление заправочных супов». | | 3 |  |
| 3 | «Приготовление картофельных супов». | | 3 |  |
| 4 | «Приготовление молочных супов». | | 3 |  |
| 5 | «Приготовление прозрачных супов». | | 3 |  |
| 6 | «Приготовление сладких супов» | | 6 |  |
| 7 | «Приготовление холодных супов». | | 6 |  |
| 8 | «Приготовление супов-пюре». | | 6 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **28** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 22 |  |
| 2 | Подготовка доклада тема по выбору: «Классификация супов» «Картофельные супы» «Супы-пюре» | | 2 |  |
| 3 | Подготовка презентации тема на выбор: «Разновидность заправочных супов» «Молочные супы»  «Холодные супы» | | 4 |  |
| Тема 03.01.07. Соусы. | |  | | | **34** |  |
| 1 | Общие сведения о соусах. | | 2 | ЛР  7,8 |
| 2 | Полуфабрикаты для приготовления соусов. | | 1 |
|  | | 3 | Приготовление мучных пассировок и бульонов. | | 1 |  |
|  | | 4 | Соусы мясные красные. | | 1 |  |
|  | | 5 | Соусы белые на мясном или рыбном бульоне. | | 1 |  |
|  | | 6 | Соусы грибные. | | 1 |  |
|  | | 7 | Соусы молочные, сметанные. | | 1 |  |
|  | | 8 | Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси. | | 1 |  |
|  | | 9 | Соусы масляные, горячие и холодные. | | 1 |  |
|  | | 10 | Заправки на растительном масле. | | 1 |  |
|  | | 11 | Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. | | 1 |  |
|  | | 12 | Соус майонезный. | | 1 |  |
|  | | 13 | Соусы на уксусе. | | 1 |  |
|  | | 14 | Требования к качеству соусов. Сроки и условия хранения. | | 1 |  |
|  | | Контрольная работа. | | | 1 |  |
|  | | **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
|  | | 1 | «Изучение и расчет рецептур производственных мясных и рыбных соусов». | | 3 |  |
|  | | 2 | «Изучение и расчет рецептур молочных соусов». | | 3 |  |
|  | | 3 | «Изучение и расчет рецептур сметанных соусов». | | 3 |  |
|  | | 4 | «Приготовление соусов без муку. Соусы яично-масляные и масляные смеси». | | 3 |  |
|  | | 5 | «Приготовление соуса майонезного». | | 3 |  |
|  | | 6 | «Приготовление соуса на уксусе». | | 3 |  |
|  | | **Самостоятельная работа** | | | **19** |  |
|  | | 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 14 |  |
|  | | 2 | Подготовка презентации тема на выбор: «Значение соусов в питании человека» «Соусы белые, красные»  «Соусы масляные, заправки на растительном масле» | | 4 |  |
|  | | 3 | Подготовка доклада тема на выбор:  «Соус майонезный, требования к качеству» «Заправки на растительном масле» | | 1 |  |
| Тема 03.01.08. Блюда из | |  | | | **36** |  |
| овощей и грибов, круп, | | 1 | Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей. | | 1 | ЛР |
| бобовых, макаронных | | 2 | Блюда и гарниры из вареных овощей. | | 1 | 7,8 |
| изделий. | | 3 | Блюда и гарниры из припущенных овощей. | | 1 |  |
|  | | 4 | Блюда и гарниры из жаренных овощей. | | 1 |  |
| 5 | Блюда и гарниры из тушеных овощей. | | 1 |  |
| 6 | Блюда из запеченных овощей. | | 1 |  |
| 7 | Блюда из грибов. | | 1 |  |
| 8 | Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. | | 1 |  |
| 9 | Блюда из полуфабрикатов. | | 1 |  |
| 10 | Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. | | 1 |  |
| 11 | Подготовка круп к варке. | | 1 |  |
| 12 | Каши. | | 1 |  |
| 13 | Блюда из каш. | | 1 |  |
| 14 | Блюда из бобовых. | | 1 |  |
| 15 | Блюда из макаронных изделий. | | 1 |  |
| 16 | Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | | 1 |  |
| 17 | Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | | 1 |  |
| Контрольная работа. | | | 1 |  |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей». | | 3 |  |
| 2 | «Приготовление блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей». | | 3 |  |
| 3 | «Приготовление блюд из грибов». | | 3 |  |
| 4 | «Приготовление блюд из каш». | | 3 |  |
| 5 | «Приготовление блюд из бобовых». | | 3 |  |
| 6 | «Приготовление блюд из макаронных изделий». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **18** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 15 |  |
| 2 | Подготовка доклада тема по выбору:  «Значение в питании овощных блюд»  «Блюда из жаренных, запеченных, припущенных, тушеных овощей» «Каши различной консистенции, изделия из каш» | | 2 |  |
| 3 | Подготовка сообщения тема на выбор:  «Блюда из круп, макаронных изделий, значение в питании человека» «Блюда из бобовых» | | 1 |  |
|  | |  | | | **27** |  |
| Тема 03.01.09. Горячие блюда из рыбы. | | 1 | Значение рыбных блюд в питании. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. | | 1 |
| 3 | Классификация горячих рыбных блюд. | | 1 |
| 4 | Рыба отварная. | | 1 |
| 5 | Рыба припущенная. | | 1 |
| 6 | Рыба тушеная. | | 1 |
| 7 | Рыба жареная. | | 1 |
| 8 | Рыба запеченная. | | 1 |
| 9 | Блюда из рыбной котлетной массы. | | 1 |
| 10 | Блюда из морепродуктов. | | 1 |
| 11 | Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения. | | 1 |
| Контрольная работа. | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Изучение и расчет рецептур блюд из рыбы». | | 3 |  |
| 2 | «Приготовление горячих блюд из рыбы». | | 3 |  |
| 3 | «Приготовление горячих блюд из отварной, припущенной рыбы». | | 3 |  |
| 4 | «Приготовление горячих блюд из жареной, запеченной рыбы». | | 3 |  |
| 5 | «Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **17** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 12 |  |
| 2 | Подготовка сообщения тема на выбор:  «Рыба отварная, припущенная и блюда из нее»  «Фаршированная рыба»  «Рыба жареная, запеченная»  «Правила подачи и отпуск рыбы (жареной, запеченной, тушеной, припущенной)» | | 1 |  |
| 3 | Подготовка презентации на тему: «Блюда из морепродуктов». | | 4 |  |
| Тема 03.01.10. Горячие блюда из мяса и птицы. | |  | | | **41** |  |
| 1 | Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. | | 1 |  |
| 2 | Отварные мясные блюда. | | 1 |
| 3 | Припущенные мясные блюда. | | 1 |
| 4 | Жаренье мяса. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 5 | Тушеные мясные блюда. | | 1 |
|  | | 6 | Запеченные мясные блюда. | | 1 |  |
| 7 | Блюда из рубленного мяса. | | 1 |
| 8 | Блюда из котлетной массы. | | 1 |
| 9 | Блюда из субпродуктов. | | 1 |
| 10 | Блюда из мяса диких животных. | | 1 |
| 11 | Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения. | | 1 |
| 12 | Общие сведения о блюдах из птицы и дичи. | | 1 |
| 13 | Отварная и припущенная птица и дичь. | | 1 |
| 14 | Жареная птица и дичь. | | 1 |
| 15 | Тушеные блюда из птицы. Технология приготовления. Отпуск. | | 1 |
| 16 | Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения. | | 1 |
| Контрольная работа. | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса». | | 3 |  |
| 2 | «Приготовление блюд из жаренного, тушеного мяса». | | 3 |  |
| 3 | «Приготовление блюд из запеченного, рубленого мяса». | | 3 |  |
| 4 | «Приготовление блюд из котлетной массы». | | 3 |  |
| 5 | «Приготовление блюд из субпродуктов». | | 3 |  |
| 6 | «Приготовление блюд из мяса диких животных». | | 3 |  |
| 7 | «Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса птицы и дичи». | | 3 |  |
| 8 | «Приготовление блюд из жареной, тушеной птицы и дичи». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **20** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 15 |  |
| 2 | Подготовка сообщения тема на выбор:  «Горячие блюда из мяса»  «Отварные мясные блюда, классификация, способы подачи» «Горячие блюда из субпродуктов I и II категории»  «Запеченное, жаренное, тешенное мясо, способы подачи, отпуск». | | 1 |  |
| 3 | Подготовка презентации тема на выбор:  «Горячие блюда из субпродуктов, способы подачи, отпуск» «Горячие блюда из жареной, запеченной птицы и дичи» «Блюда из котлетной массы, способы подачи, отпуск». | | 4 |  |
|  | |  | | | **19** |  |
| Тема 03.01.11. Блюда из яиц и творога. | | 1 | Характеристика яичных продуктов. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Варка яиц. | | 1 |
| 3 | Жареные блюда. | | 1 |
| 4 | Запеченные блюда. | | 1 |
| 5 | Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения. | | 1 |
| 6 | Характеристика блюд из творога. | | 1 |
| 7 | Холодные блюда из творога. | | 1 |
| 8 | Горячие блюда из творога. | | 1 |
| 9 | Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения. | | 1 |
| Контрольная работа. | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | |  |  |
| 1 | «Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептур». | | 3 |  |
| 2 | «Приготовление блюд из творога. Расчет рецептур». | | 3 |  |
| 3 | «Приготовление холодных и горячих блюд из творога». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **16** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 12 |  |
| 2 | Подготовка презентации на тему: «Значение в питании блюд из творога и яиц» | | 4 |  |
| Т ема 03.01.12. Изделия из теста. | |  | | | **49** |  |
| 1 | Значение изделий из теста. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Виды теста. | | 1 |
| 3 | Способы разрыхления теста. Подготовка сырья. | | 1 |
| 4 | Дрожжевое тесто. Безопарный, опарный способ. | | 1 |
| 5 | Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. | | 1 |
| 6 | Тесто для блинов и оладий. | | 1 |
| 7 | Бездрожжевое (пресное) тесто. | | 1 |
| 8 | Сдобное, слоеное тесто. | | 1 |
| 9 | Заварное, бисквитное тесто. | | 1 |
| 10 | Приготовление фаршей. | | 1 |
| 11 | Мучные изделия пониженной калорийности. | | 1 |  |
| 12 | Требования к качеству изделий из теста и сроки из хранения. | | 1 |
| Контрольная работа. | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
|  | | 1 | «Приготовление изделий из дрожжевого теста (Безопарный, опарный способ)». | | 6 |  |
| 2 | «Приготовление блинов, оладий». | | 6 |  |
| 3 | «Приготовление изделий из дрожжевого (пресного) теста». | | 6 |  |
| 4 | «Приготовление изделий из сдобного, слоеного теста». | | 6 |  |
| 5 | «Приготовление изделий из заварного, бисквитного, сладкого бездрожжевого теста». | | 6 |  |
| 6 | «Приготовление фаршей». | | 6 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **19** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 13 |  |
| 2 | Подготовка реферата тема на выбор: «Значение в питании человека блюд из теста» «Изделий из бездрожжевого теста» «Торты и пирожные, способы подачи, отпуск» «Виды крема для тортов и пирожных». | | 1 |  |
| 3 | Подготовка презентации тема по выбору: «Виды теста»  «Торты и пирожные». | | 5 |  |
| Тема 03.01.13. Холодные блюда и закуски. | |  | | | **36** |  |
| 1 | Значение холодных блюд и закусок. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Подготовка продуктов для холодных блюд. | | 1 |
| 3 | Бутерброды. | | 1 |
| 4 | Салаты. | | 1 |
| 5 | Винегреты. | | 1 |
| 6 | Овощные и грибные блюда и закуски. | | 1 |
| 7 | Блюда и закуски из яиц. | | 1 |
| 8 | Рыбные блюда и закуски. | | 1 |
| 9 | Мясные блюда и закуски. | | 1 |
| 10 | Горячие закуски. | | 1 |
| 11 | Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения. | | 1 |
| Контрольная работа. | | | 1 |  |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Приготовление холодных блюд». | | 6 |  |
| 2 | «Приготовление бутербродов и салатов». | | 6 |  |
| 3 | «Приготовление мясных блюд и закусок». | | 6 |  |
|  | | 4 | «Приготовление горячих закусок». | | 6 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **17** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 10 |  |
| 2 | Подготовка сообщения тема на выбор:  «Закуски, разновидность мясных и рыбных закусок» «Способы подачи закусок из: мяса, рыбы, овощей, грибов» | | 2 |  |
| 3 | Подготовка презентации на тему:  « Холодные блюда и закуски разновидности, классификация, отпуск» | | 5 |  |
| Тема 03.01.14. Сладкие блюда и напитки. | |  | | | **26** |  |
| 1 | Характеристика сладких блюд. | | 1 |  |
| 2 | Натуральные свежие фрукты и ягоды. | | 1 |
| 3 | Приготовление компотов. | | 1 |
| 4 | Желированные блюда. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 5 | Горячие сладкие блюда. | | 1 |
| 6 | Сладкие блюда из концентратов. | | 1 |
| 7 | Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения. | | 1 |
| 8 | Общие сведения о напитках. | | 1 |
| 9 | Чай. Кофе, какао, шоколад. | | 1 |
| 10 | Холодные напитки. | | 1 |
| Контрольная работа. | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Приготовление компотов». | | 3 |  |
| 2 | «Приготовление желированных блюд». | | 3 |  |
| 3 | «Приготовление горячих сладких блюд». | | 3 |  |
| 4 | «Приготовление горячих напитков». | | 3 |  |
| 5 | «Приготовление холодных напитков». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **12** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 10 |  |
| 2 | Подготовка доклада тема на выбор: «Сладкие блюда и напитки» «Напитки холодные и горячие, классификация, отпуск» | | 2 |  |
| Тема 03.01.15. Особенности национальной кухни. | |  | | | **30** |  |
| 1 | Традиции и обычаи русской кухни. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Традиционные русские продукты и способы приготовления пищи. | | 1 |  |
| 3 | Особенности приготовления холодных блюд и закусок. | | 1 |
| 4 | Особенности приготовления первых блюд. | | 1 |
| 5 | Особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. | | 1 |
| 6 | Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса. | | 1 |
| 7 | Особенности приготовления мучных блюд. | | 1 |
| 8 | Особенности приготовления сладких блюд и напитков. | | 1 |
| 9 | Особенности постного стола. | | 1 |
| 10 | Пасхальный стол. | | 1 |
| 11 | Особенности других национальных кухонь (кавказская, восточная, итальянская). | | 1 |
| Контрольная работа. | | | 1 |  |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Приготовление русских национальных супов». | | 3 |  |
| 2 | «Приготовление русских национальных блюд из круп». | | 3 |  |
| 3 | «Приготовление русских национальных блюд из бобовых, макаронных изделий». | | 3 |  |
| 4 | «Приготовление русских национальных изделий из теста». | | 3 |  |
| 5 | «Приготовление русских национальных вторых блюд» | | 3 |  |
| 6 | «Составление меню постного и пасхального». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **16** |  |
| 1 | Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 11 |  |
| 2 | Подготовка презентации тема на выбор:  «Особенности национальной кухни, разных народов мира» «Блюда русской кухни»  «Блюда других национальных кухонь». | | 5 |  |
| Тема 03.01.16. Организация обслуживания | |  | | | **27** |  |
| 1 | Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Характеристика методов и форм обслуживания. | | 1 |
| 3 | Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. | | 1 |
| 4 | Оборудование залов. Современные требования к мебели. | | 1 |
|  | | 5 | Буфеты. | | 1 |  |
| 6 | Сервизная. | | 1 |
| 7 | Моечная столовой посуды. | | 1 |
| 8 | Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде. | | 1 |
| 9 | Столовые прибор: виды, назначение, характеристика. | | 1 |
| 10 | Столовое белье. | | 1 |
| 11 | Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристика. | | 1 |
| 12 | Типы меню. Виды меню. | | 1 |
| 13 | Оформление меню и прейскурантов. | | 1 |
| 14 | Культура обслуживания. Изучение потребительского спроса. Правила этикета. | | 1 |
| Контрольная работа. | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | |  |  |
| 1 | «Изучение классификации предприятий общественного питания». | | 3 |  |
| 2 | «Изучение форм обслуживания на предприятиях общественного питания». | | 3 |  |
| 3 | «Сервировка стола». | | 3 |  |
| 4 | «Составление меню». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **17** |  |
| 1 | Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 11 |  |
| 2 | Подготовка доклада на тему: «Основы составления меню» | | 2 |  |
| 3 | Подготовка презентации тема на выбор: «Кухонная и столовая посуда» «Правила составления меню, разновидность меню» «Культура обслуживания» | | 4 |  |
| Тема 03.01.17. Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания. | |  | | | **46** |  |
| 1 | Задачи и организации учета в общественном питании. | | 2 |  |
| 2 | Материальная ответственность. | | 2 |
| 3 | Документы учета в общественном питании. | | 2 |
| 4 | Ценообразование на предприятиях общественного питания. | | 2 | ЛР  7,8 |
| 5 | Калькуляция и учет на предприятии общественного питания. | | 2 |
| 6 | Учет сырья готовой продукции. | | 2 |
| 7 | Получение и приемка товаров. | | 2 |
| 8 | Учет поступления сырья на производство. | | 2 |
|  | | 9 | Учет реализации готовой продукции. | | 2 |  |
| 10 | Отпуск готовой продукции. | | 2 |
| 11 | Инвентаризация. | | 2 |
| 12 | Общие правила проведения инвентаризации. | | 2 |  |
| Контрольная работа. | | | 1 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | | |  |
| 1 | «Решение задач по сборнику рецептур: потери при тепловой обработке, взаимозаменяемость, расход соли и специй». | | 6 |  |
| 2 | «Составление калькуляции на блюда» | | 6 |  |
| 3 | «Составление калькуляции на кулинарные изделия» | | 3 |  |
| 4 | «Составление калькуляции на кондитерские изделия». | | 3 |  |
| 5 | «Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары». | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **16** |  |
| 1 | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет- ресурсу. | | 10 |  |
| 2 | Подготовка доклада тема на выбор:  «Инвентаризация на ПОП. Общие правила проведения инвентаризации. Определение результатов»  « Составление схем сервировки стола» | | 1 |  |
| 3 | Подготовка презентации тема на выбор:  «Калькуляция и учет на ПОП. Задачи и организации учета» «Материальная ответственность на ПОП»  «Составление калькуляции на кондитерские изделия» «Расчет рецептур» | | 5 |  |
| Тема 03.01.18. Переработка продуктов в домашних условиях. | |  | | | **18** |  |
| 1 | Переработка овощей. | | 1 | ЛР  7,8 |
| 2 | Переработка плодов. | | 1 |
| 3 | Переработка ягод. | | 1 |
| 4 | Переработка грибов. | | 1 |
| 5 | Переработка бобовых. | | 1 |
| 6 | Переработка мяса. | | 1 |
| 7 | Переработка рыбы. | | 1 |
| 8 | Переработка молока. | | 1 |
|  | Контрольная работа | | 1 |  |
| **Лабораторно - практические занятия** | | |  |  |
|  | | 1 | «Изготовление плодовоовощных консервов». | | 3 |  |
| 2 | «Изготовление продуктов переработки мяса» | | 3 |  |
| 3 | «Изготовление продуктов переработки рыбы» | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **7** |  |
| 1 | | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу. | 6 |  |
| 2 | | Подготовка сообщения тема на выбор:  «Переработка плодов и овощей в домашних условиях» «Переработка мяса и рыбы в домашних условиях» | 1 |  |
| **Итоговая контрольная работа по МДК 03.01.** | | | | | **1** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**
   1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля осуществляется в лабораториях

«Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» и «Кулинарии».

***Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:***

* посадочные места по наличию обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
* компьютер;
* м/м проектор;
* интерактивная приставка;
* экран;
* комплект м/м материалов к урокам.

***Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*** плиты электрические с жарочным шкафом, столы производственные, миксер, моечные ванны, шкаф холодильный, электроводонагреватель, весы электронные, посуда и инвентарь, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (рассредоточенную, концентрированную) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

* 1. **Информационное обеспечение обучения.**

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

Основные источники:

* М. А. Габриэльянц «Товароведение мяса и мясных продуктов» - М.: Издательство «Экономика», 1984 г., 343 стр.
* Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования.
* 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999. - 328 с.
* Харченко Н.Э. « Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: учеб. пособие для нач. проф. образования/-6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 512 с.
* Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для проф. учеб. заведений.- М.: Издательский центр «Академия», 1998.-240 с.
* Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений.- 2-е изд., стереотип - М.: Издательский центр «Академия», 2000.-240 с.
* А.И. Здобнов В.А., Цыганенко. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания».- К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. - 680 с.: ил.
* Ковалев Н.И., Ануфриева Т.И., Шайдарова Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ.: Метод. пособие.- М.: Высш. Шк., 1985. - 175 с.,ил.
* Тихомиров А.Н. «Инвентарь и посуда предприятий общественного питания. Справочник. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., «Экономика», 1974. - 223 с.
* Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования., В.П. Андросов, Т.В. Пыжова Л.И., Федорченко и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2003 г.-96с.
* образования. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова Л.В., Овчинникова и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.- 128с.

Интернет- ресурсы <https://infourok.ru/> <https://allbest.ru/o-2c0b65625a2bd78a5c53a89521316c37-1.html> <https://ronl.org/uchebnyye-posobiya/kulinariya/120711/> [https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-](https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer_aa846d50788.html) [konditer\_aa846d50788.html](https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer_aa846d50788.html)

* 1. **Общие требования к организации образовательного процесса**

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации. Форма проведения консультаций - групповая и индивидуальная согласно графика проведения консультаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» является защита всех практических работ и освоение учебной практики.

* 1. **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация междисциплинарного курса должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| 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; |
| 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; |
| 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; |
| Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. | * демонстрация навыков первичной обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям; * демонстрация навыков расчета количества отходов при обработке традиционных видов сырья; * обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья; * 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; |
| Порционировать и подготавливать блюда для подачи | * демонстрация навыков порционирования блюд; * демонстрация навыков оформления блюд; * обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду. |
| Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол. | * демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи; * демонстрация навыков сервировки стола; * обоснование приемов сервировки стола. |

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели: «отлично» (5),

«хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводиться концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Проведение дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена предусматривает оценки:

«отлично» (5), «хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2).

Контроль учебной практики осуществляется следующим образом: каждое учебно - практическое занятие оценивается по пятибалльной шкале, оценка выставляется в журнал, дневник практического обучения.

Текущий контроль во время учебной практики, осуществляется ежедневно.

*По окончанию УП проводится проверочная работа в виде индивидуальных практических заданий, по итогам выставляется оценка* «отлично» (5),«хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3),«неудовлетворительно» (2) *в журнал практического обучения.*

*В случае прохождения практики на предприятии итоговая оценка выставляется на основании оценки выставленной в характеристике и устной защиты отчета по практике.*

Для получения итоговой оценки по производственной практике в последний день практики студент представляет руководителю практики от ОУ комплект оценочных материалов, включающий в себя: дневник практики, отчет по результатам прохождения практики.

Форма текущего контроля - устная защита отчета по практике. Итоговая оценка выставляется на основании защиты и оценки в характеристике, выставленной руководителем практики от предприятия. По результатам защиты отчета по практике оформляется протокол и итоговая оценка выставляется в журнал практического обучения.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

* промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:

«вид профессиональной деятельности освоен».

* «отлично» (5),
* «хорошо» (4),
* «удовлетворительно» (3),

«вид профессиональной деятельности не освоен».

* «неудовлетворительно» (2).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации и государственному экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает в себя государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля иоценки** |
| OK1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Интерпретация результатов наблюдении за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий.  Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК3 . Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - умение осуществлять контроль качества выполняемой работы. | Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные. | Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий: |
| ОК5. Использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - использование информационно­коммуникационных технологии при решении задач. | Тестирование.  Решение ситуационных задач.  Зачет по практическим работам. |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Наблюдение за деятельностью обучающегося. |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. | - соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК8. Осуществлять денежные операции. | - Умение осуществлять основные денежные операции. | Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в  рамках закона | - соблюдение социально­трудовых прав при выполнении практических работ. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |
| ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - использование получаемых знаний при исполнении обязанностей военной службы | Военные сборы. |

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. [паспорт рабочей программы профессионального модуля](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark2) [«ведение оперативного учета имущества, обязательств,](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark2) [финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе» .... 2](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark2)
2. [результаты освоения профессионального модуля «ведение](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark15)

[оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark15) [хозяйственных операций в сельской усадьбе»](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark15) 3

1. [структура и содержание профессионального модуля](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark16) [«ведение оперативного учета имущества, обязательств,](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark16)

[финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе» .... 4](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark16)

1. [условия реализации программы профессионального модуля](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark17) [«ведение оперативного учета имущества, обязательств,](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark17) [финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе» .. 31](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark17)
2. [контроль и оценка результатов освоения](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark24) [профессионального модуля «ведение оперативного учета](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark24) [имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных](file:///C:\Users\Elena\Desktop\Хозяйка%20усадьбы\ПМ%2004.docx#bookmark24) операций в сельской усадьбе

1. ПАСПОРТ рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, входящей в укрупнённую группу профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2 Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3 Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

1. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

* оперативного учета в сельской усадьбе;

уметь:

* пользоваться нормативной документацией;
* оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации);
* проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства;
* вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции;
* определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы;

знать:

* назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;
* нормативную документацию; правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации;
* учет работы машинно-тракторных агрегатов;
* учет естественной убыли;
* методы инвентаризации материальных ценностей.

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

МДК 04.01. - 781 час. самостоятельная работа обучающегося: 256 ч. Промежуточная аттестация: экзамен (3,4,8 семестр).

1. РЕЗУЛЬТАТЫ О СВОЕНЮЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЕДЕНИЕ  
   ОПЕРАТИВНОГО УЧЕТА ИМУЩЕСТВА, ОБЯЗАТЕЛЬСТВ, ЕИОАОСОВЫХ И  
   ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОПЕРАЦИЙ В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ»

2.1. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, а также личностными результатами:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 4.1. | Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы. |
| ПК 4.2. | Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.. |
| ПК 4.3. | Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности |
| ОК 8. | Осуществлять денежные операции |
| ОК 9. | Добиваться соблюдений своих социально-трудовых прав в рамках закона |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |
| ЛР 2. | Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению |
| ЛР 7. | Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, готовый к освоению новых компетенций и к изменению условий труда.  Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.. |

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тоды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов  *(.макс, учебная нагрузка и практики)* | Дбъем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | |
| Дбязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов |
| Всего,  часов | в т.ч. лабораторные работы и практически е занятия, практическая подготовка |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПТ 4.1  ПТ 4.2  ПТ 4.3 | МДТ 04.01. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций. | 482 | 326 | 180 | 156 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем. | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем  часов | Практичес кая подготовка (ПП) | ЛР |
| МДК 04.01. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций. | | | 781 |  |  |
| 1 семестр - 132 часов | | | | | |
| 1 | | | | | |
| Тема №1. Введение в предмет | 1 | Вводное занятие. Требование безопасности труда, электро- и пожаробезопасности.  Содержание дисциплины. | 1 |  |  |
| Тема №2. Учёт денежных средств |  | | 29 |  |  |
| 2 | Организация оперативного учета. | 1 |  | ЛР 2  ЛР 7 |
| 3-4 | Учёт денежных средств в кассе. Кассовые документы. | 2 |  |
| 5-6 | Учёт кассовых операций. Лимит остатка наличных денег в кассе. | 2 |  |
| 7 | Учёт денежных средств в пути и денежные документы. | 1 |  |
| 8 | Ревизия кассы. | 1 |  |
| 9 | Денежные расчеты с население с применением ккм. | 1 |  |
| 10-11 | Учёт денежных средств на расчётном счёте. | 2 |  |
| 12 | Основная корреспонденция счетов по кассе. | 1 |  |
| 13 | Контрольная работа №1 | 1 |  |  |
| 14-15 | Учёт денежных средств на специальных и валютных счетах. | 2 |  |  |
| 16-17 | Учёт кредитов и займов | 2 |  |  |
| Практическое занятие №1: | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | 18-20 | | Составление первичных кассовых документов (рко, пко). | 3 | | | | | | | ПП | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| Практическое занятие №2: | | | | | | | | | |
| 21­  23 | | Составление первичных кассовых документов (доверенность, кассовая книга).  Составление кассовой книги. | 3 | | | | | | |
| Практическое занятие №3: | | | | | | | | | |
| 24 | | Составление журнала ордера №1, ведомости №1. | 1 | | | | | | |
| Практическое занятие №4: | | | | | | | | | |
| 25-27 | | Составление платёжной ведомости | 3 | | | | | | |
| Практическое занятие №5: | | | | | | | | | |
| 28-29 | | Составление договоров о материальной ответственности кассира | 2 | | | | | | |
| 30 | | Контрольная работа № 2 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №1: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Подготовка реферата на тему: «Составление кассовой книги». | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 2. Учет расчётов с организациями, учреждениями и подотчётными лицами. | | | |  | | | 15 | | | | | | |  |  | | | |
| 31 | | Документы, предоставляемые в банк на открытие расчетного счета. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 32-33 | | Формы безналичных расчетов. | 2 | | | | | | |  |
| 34 | | Сроки проведения операций по расчетным счетам. Очередность списания. | 1 | | | | | | |  |
| 35-36 | | Основная корреспонденция счетов по расчетным счетам. | 2 | | | | | | |  |
| 37-38 | | Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками, с подотчётными лицами. | 2 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №2: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Реферат: «Технико-экономический анализ деятельности сельскохозяйственных предприятий» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | Практические занятия №6: | | |  | | | | | | | п |  | | | |
| 39-40 | | Составление первичных документов по расчетным счетам. | 2 | | | | | | | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| Практические занятия №7: | | | | | | | | | |
| 41 | | Составление журнала ордера №1. | 1 | | | | | | |
| Практические занятия №8: | | | | | | | | | |
| 42 | | Заполнение ведомости. | 1 | | | | | | |
| Практические занятия №9: | | | | | | | | | |
| 43 | | Составление журнала хозяйственных операций. | 1 | | | | | | |
| Практические занятия №10: | | | | | | | | | |
| 44 | | Составление журнала хозяйственных операций по счету 50, 57. | 1 | | | | | | |
| 45 | | Контрольная работа№3 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №3: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение на тему: «В чём заключаются особенности кредитования в РФ?» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 3. Учёт материально­производственных запасов и готовой продукции. | | | |  | | | 20 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 46-47 | | Учёт материально-производственных запасов.  Классификация материально-производственных запасов. | 2 | | | | | | |  |
| 48-49 | | Документация по учёту продукции растениеводства | 2 | | | | | | |
| 50-51 | | Документация по учёту продукции животноводства | 2 | | | | | | |
| 52-53 | | Синтетический учёт продукции сельского хозяйства. Синтетический учёт материально­производственных запасов. | 2 | | | | | | |
| Самостоятельная работа №4: | | | 6 | | | | | | |
| Сообщение на тему: «Применение приёма сравнения в решении производственных задач» | | | 6 | | | | | | |
|  | | | | 54-55 | | Движение материально-производственных запасов и учёт прочих материальных ценностей:. | 2 | | | | | | |  |  | | | |
| 56-58 | | Организация складского хозяйства и контроль за сохранностью материальных ценностей. | 3 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 59-60 | | Учёт движения материалов | 2 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №11: | | | | | | | | | | ПП |  | | | |
| 61 | | Оформление первичных документов поступления материалов на склад. | 1 | | | | | | |  | | | |
|  | | | | Практическое занятие №12: | | | | | | | | | |  | | | |
| 62 | | Оперативный учёт материалов. | 1 | | | | | | |  | | | |
| Практическое занятие №13: | | | | | | | | | |  | | | |
| 63-64 | | Составление отчёта и ведомости расходов сырья, материалов, топлива:. | 2 | | | | | | |  | | | |
| 65 | | Контрольная работа №4 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №6: | | |  | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение на тему: «Как организуется складской учёт?» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| 2 семестр - 194 часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Учёт материально­производственных запасов и готовой продукции | | | |  | | | 15 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 66-67 | | Учёт животных на выращивании и откорме | 2 | | | | | | |  |
| 68 | | Оценка животных | 1 | | | | | | |  |
| 69 | | Синтетический учёт животных на выращивании и откорме | 1 | | | | | | |  |
| 70-71 | | Учёт движения материалов | 2 | | | | | | |  |
| 72 | | Учёт транспортно-заготовительных расходов | 1 | | | | | | |  |
| 73-74 | | Учёт недостач и потерь материальных ценностей. Учёт естественной убыли | 2 | | | | | | |  |
| 75 | | Инвентаризация материальных ценностей | 1 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №6: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | Сообщение на тему: «Как проводится инвентаризация животных на выращивании и откорме?»  Каким образом учитываются результаты инвентаризации? | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Практическое занятие №14: | | | | | | | | | | ПП |  | | | |
| 76-77 | | Составление отчёта и ведомости расходов сырья, материалов, топлива | 2 | | | | | | |  | | | |
| Практическое занятие №15: | | | | | | | | | |  | | | |
| 78-79 | | Определение финансового результата от продажи материально-производственных запасов. | 2 | | | | | | |  | | | |
| 80 | | Контрольная работа №5 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 4. Учёт основных средств и нематериальных активов | | | |  | | | 24 | | | | | | |  |  | | | |
| 81 | | Понятие, классификация основных средств. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 82 | | Первичные документы по учету основных средств. | 1 | | | | | | |  |
| 83-84 | | Оценка основных средств, переоценка основных средств. | 2 | | | | | | |  |
| 85-86 | | Инвентаризация основных средств. | 2 | | | | | | |  |
| 87-89 | | Амортизация основных средств, счет 02. | 3 | | | | | | |  |
| 90 | | Выбытие и аренда основных средств. | 1 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №7: | | | 8 | | | | | | |  |
| Подготовка реферата на тему: «Амортизация основных средств». | | | 8 | | | | | | |  |
| 91 | | Выбытие основных средств. | 1 | | | | | | |  |
| 92 | | Учет нематериальных активов счет 04. | 1 | | | | | | |  |
| 93 | | Контрольная работа №6 | 1 | | | | | | |  |
| 94-95 | | Понятие и классификация нематериальных активов. | 2 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №16: | | |  | | | | | | | пп |  | | | |
| 96 | | Учет поступления основных средств (заполнение актов) | 1 | | | | | | |  | | | |
| Практическое занятие №17: | | |  | | | | | | |
|  | | | | 97-98 | | Учет выбытия ОС (заполнение актов на списание ОС, составление журнала). | 2 | | | | | | |  |  | | | |
| Практическое занятие №18: | | |  | | | | | | |
| 99 | | Заполнение актов приемки основных средств. | 1 | | | | | | |
| Практическое занятие №19: | | |  | | | | | | |
| 100 | | Учет и выбытие основных средств, заполнение актов. | 1 | | | | | | |
| Практическое занятие №20: | | |  | | | | | | |
| 101 | | Составление журналов хозяйственных операций.. | 1 | | | | | | |
| Практическое занятие №21: | | |  | | | | | | |
| 102 | | Составление корреспонденции счетов по нематериальным активам. | 1 | | | | | | |
| Практическое занятие №22: | | |  | | | | | | |
| 103 | | Учет поступления нематериальных активов. | 1 | | | | | | |
| 104 | | Контрольная работа №7 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №8: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение на тему: «Отражение результатов в учёте инвентаризации нематериальных активов?» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 4.  Учёт материально производственных запасов. | | | |  | | | 21 | | | | | | |  |  | | | |
| 105 | | Материально производственные запасы. Понятие, классификация, оценка материально производственных запасов. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 106 | | Первичные документы по учету материально производственных запасов. | 1 | | | | | | |  |
| 107 | | Методы списания материалов. | 1 | | | | | | |  |
| 108­  109 | | Учет материалов на складе и в бухгалтерии.. | 2 | | | | | | |  |
| 110 | | Инвентаризация материальных ценностей. | 1 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №23: | | | | | | | | | |  |  | | | |
| 111­  112 | | Аналитический учет материалов. | 2 | | | | | | | пп | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
|  | | | | Практическое занятие №24: | | | | | | | | | |  |  | | | |
| ИЗ-  115 | | Оформление документов по учету материалов. | 3 | | | | | | |
| Практическое занятие №25: | | | | | | | | | |
| 116­  117 | | Документальное оформление учета зерна от урожая. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №26: | | | | | | | | | |
| 118­  120 | | Учет поступивших и израсходованных материалов. | 3 | | | | | | |
| Практическое занятие №27: | | |  | | | | | | |
| 121­  122 | | Учет транспортно-заготовительных расходов. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №28: | | |  | | | | | | |
| ИЗ-  124 | | Инвентаризация материалов. | 2 | | | | | | |
| 125 | | Контрольная работа №8 | 1 | | | | | | |  | | | |
| Самостоятельная работа №9: | | | 8 | | | | | | |  |  | | | |
| Подготовка презентации тема на выбор: «Инвентаризация материальных ценностей» «Учет материалов на складе и в бухгалтерии». | | | 8 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 5. Учёт животных на выращивании и откорме. | | | |  | | | 10 | | | | | | |  |  | | | |
| 126­  127 | | Учет животных на выращивании и откорме, задачи. | 2 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 128­  129 | | Документация по учету животных на выращивании и откорме. | 2 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №10: | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Подготовка сообщения на тему: «Составление учетных регистров». | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Практическое занятие №29: | | |  | | | | | | | пп |  | | | |
| 130 | | Составление документов на оприходование животных (акты). | 1 | | | | | | |
|  | | | | Практическое занятие №30: | | |  | | | | | | |  |  | | | |
| 131­  132 | | Составление учетных регистров (журналов). | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №31: | | |  | | | | | | |
| 133­  134 | | Составление корреспондирующих счетов. | 2 | | | | | | |
| 135 | | Контрольная работа №9 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №11: | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение на тему «Ведение учёта продукции животноводства» | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 6. Ведение учёта продукции растениеводства | | | |  | | | 20 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 136­  137 | | Организация первичного учёта в растениеводстве. Задачи учёта в растениеводстве. | 2 | | | | | | |  |
| 138­  139 | | Первичная документация по учёту затрат в растениеводстве. Учёт движения семян. | 2 | | | | | | |  |
| 140 | | Классификация способов и приёмов учёта затрат в растениеводстве | 1 | | | | | | |  |
| 141­  142 | | Учёт продукции овощеводства открытого и закрытого грунта. | 2 | | | | | | |  |
| 143­  144 | | Показатели экономической эффективности растениеводства | 2 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №12: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Изготовление альбома первичных бухгалтерских документов (по группам) | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Практическое занятие №32: | | | | | | | | | | ПП |  | | | |
| 145­  146 | | Составление акта на сортировку сельскохозяйственной продукции | 2 | | | | | | |  | | | |
|  | | | | Практическое занятие №33: | | |  | | | | | | |  | | | |
| 147­  149 | | Составление схемы учёта затрат в растениеводстве | 3 | | | | | | |  | | | |
| Практическое занятие №34: | | |  | | | | | | |  | | | |
|  | | | | 150­  151 | | Исчисление себестоимости технических культур, овощей открытого грунта и картофеля. | 2 | | | | | | |  |  | | | |
| Практическое занятие №35: | | |  | | | | | | |  | | | |
| 152­  154 | | Составление калькуляционного листа исчисления себестоимости пшеницы ( по выходу продукции) | 3 | | | | | | |  | | | |
| 155 | | Контрольная работа №10 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №13: | | | 2 | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение на тему: «Учёт продукции растениеводства и его совершенствования» | | | 2 | | | | | | |  |  | | | |
| 3 семестр - 65 часов | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| Тема 7. Ведение учета продукции животноводства | | | |  | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| 156­  157 | | Учёт выращивание скота и птицы. Сущность и задачи учёта | 2 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 158 | | Учёт продукции скотоводства | 1 | | | | | | |  |
| 159­  160 | | Учёт затрат на содержание молочных коров и быков. Учёт молочной продукции. | 2 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №14: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение на тему: «Определение себестоимости продукции животноводства» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Практическое занятие №36: | | |  | | | | | | | ПП |  | | | |
| 161 | | Определение себестоимости побочной продукции животноводства. | 1 | | | | | | |  | | | |
| Тема 8. Учет оборотных средств хозяйства. | | | |  | | | 10 | | | | | | |  |  | | | |
| 162­  163 | | Понятие готовой продукции, задачи бухгалтерского учета готовой продукции. | 2 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 164 | | Классификация готовой продукции:. | 1 | | | | | | |  |
| 165 | | Учет готовой продукции на складе и в | 1 | | | | | | |  |
|  | | | |  | | бухгалтерии. |  | | | | | | |  |  | | | |
| 166 | | Синтетический и аналитический учет готовой продукции. Учет реализации готовой продукции. | 1 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №37: | | |  | | | | | | | ПП |  | | | |
| 167­  168 | | Документальное оформление учета продукции растениеводства. | 2 | | | | | | |  | | | |
| Практическое занятие №38: | | | | | | | | | |
| 169­  170 | | Документальное оформление учета продукции животноводства. | 2 | | | | | | |
| Самостоятельная работа №15: | | | 8 | | | | | | |  |  | | | |
| Подготовка сообщения, тема на выбор обучающихся: «Составление корреспонденции счетов»;  «Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии». | | | 8 | | | | | | |  |  | | | |
| 171 | | Контрольная работа №11 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 9. Учет труда и финансовых операций. | | | |  | | | 23 | | | | | | |  |  | | | |
| 172­  173 | | Оформление документов трудовых отношений. | 2 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 174­  175 | | Формы трудовых отношений (повременная, сдельная). | 2 | | | | | | |  |
| 176­  177 | | Виды оплаты труда (основная, дополнительная). | 2 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| Самостоятельная работа №16: | | | 6 | | | | | | |  |
| Методологические основы учета затрат труда и его оплаты | | | 6 | | | | | | |  |
| 178 | | Отклонение от нормативных условий труда.. | 1 | | | | | | |  |
| 179­  180 | | Оплата труда в особых условиях (совместители, тяжелые). | 2 | | | | | | |  |
| 181­  182 | | Расчет за неотработанное время (больничный лист, отпуск). | 2 | | | | | | |  |
| 183­  184 | | Удержания из заработной платы (НДФЛ, алименты). | 2 | | | | | | |  |
|  | | | | Практическое занятие №39 | | |  | | | | | | | ПП |  | | | |
| 185­  186 | | Учет оплаты труда в растениеводстве. | 2 | | | | | | | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| Практическое занятие №40 | | |  | | | | | | |
| 187 | | Удержания НДФЛ из заработной платы и отражение в учёте соответствующих операций | 1 | | | | | | |
| Практическое занятие №41 | | |  | | | | | | |
| 188­  190 | | Решение ситуационных задач по учёту удержаний из заработной платы | 3 | | | | | | |
| Практическое занятие №42 | | |  | | | | | | |
| 191­  192 | | Заполнение бухгалтерских регистров по расчёту заработной платы | 2 | | | | | | |
| 193 | | Контрольная работа №12 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №17: | | | 8 | | | | | | |  |  | | | |
| Подготовка презентации на тему: «Оформление документов трудовых отношений». | | | 8 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 10. Организация и учет отплаты труда. | | | |  | | | 26 | | | | | | |  |  | | | |
| 194­  195 | | Учет оплаты труда в животноводстве. | 2 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 196­  198 | | Начисление заработной платы. | 3 | | | | | | |  |
| 199­  201 | | Начисление пособий по временной нетрудоспособности. | 3 | | | | | | |  |
| 202­  204 | | Оплата труда за ежегодный отпуск.. | 3 | | | | | | |  |
| 205­  208 | | Составление расчетно-платежных ведомостей (табели). | 4 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №43: | | |  | | | | | | | ПП |
| 209­  213 | | Заполнение документов по учету труда и его оплаты. | 5 | | | | | | |
| Практическое занятие №44: | | |  | | | | | | |
|  | | | | 214­  218 | | Учет расчетов по социальному страхованию и обеспечению. | 5 | | | | | | |  |  | | | |
| 219 | | Контрольная работа №14 | 1 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №18: | | | 2 | | | | | | |  |
| Подготовка реферата на тему: «Начисление пособий по временной нетрудоспособности». | | | 2 | | | | | | |  |
| 4 семестр - 90 часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 11. Организация и учет отплаты труда. | | | |  | |  | 19 | | | | | | |  |  | | | |
| 220­  222 | | Расчет удержаний по исполнительным листам. | 3 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 223­  224 | | Расчет страховых взносов от заработной платы. | 2 | | | | | | |  |
| 225­  226 | | Корреспонденция счетов по заработной плате. | 2 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №45: | | | | | | | | | | ПП |
| 227­  230 | | Начисление заработной платы. | 4 | | | | | | |
| Практическое занятие №46: | | | | | | | | | |
| 231­  233 | | Расчёт средней заработной платы для начисления пособий по временной нетрудоспособности | 3 | | | | | | |
| Практическое занятие №47: | | |  | | | | | | |
| 234­  237 | | Расчёты средней заработной платы для начисления отпускных | 4 | | | | | | |
| 238 | | Контрольная работа №15 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №19: | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение на тему: «Форма и системы оплаты труда» | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 12. Учет капитала. | | | |  | | | 11 | | | | | | |  |  | | | |
| 239 | | Понятие капитала,. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 240­  241 | | Виды капиталов. | 2 | | | | | | |  |
| 242- | | Формирование и учет установочного капитала,. | 2 | | | | | | |  |
|  | | | | 243 | |  |  | | | | | | |  |  | | | |
| 244 | | Учет резервного капитала,. | 1 | | | | | | |  |
| 245 | | Учёт уставного капитала | 1 | | | | | | |  |
| Практическое занятие№48 | | |  | | | | | | | ПП |
| 246 | | Учет добавочного капитала,. | 1 | | | | | | |
| 247­  248 | | Учет целевого финансирования и нераспределенной прибыли. | 2 | | | | | | |
| 250 | | Контрольная работа №16 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №20: | | | 3 | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение: «Учёт собственного капитала» | | | 3 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 13. Затраты производства. | | | |  | | | 25 | | | | | | |  |  | | | |
| 251 | | Классификация затрат. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 252 | | Учет вспомогательных производств. | 1 | | | | | | |  |
| 253­  254 | | Учет расходов на организацию производства и управление. Учет расходов будущих периодов. | 2 | | | | | | |  |
| 255 | | Учет затрат, выхода продукции растениеводства и исчисление ее себестоимости. | 1 | | | | | | |  |
| 256 | | Объекты учета затрат на производство в растениеводстве. | 1 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №21: | | | 4 | | | | | | |  |
| Сообщение на тему: «Учёт расходов будущего периода» | | | 4 | | | | | | |  |
| 257 | | Синтетический и аналитический учет затрат продукции растениеводства. | 1 | | | | | | |  |
| 258 | | Учет затрат, выхода продукции животноводства и исчисление ее себестоимости. | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| 259 | | Объекты и статьи учета затрат в животноводстве. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 260 | | Организация первичного, аналитического и синтетического учета в животноводстве. | 1 | | | | | | |  |
| 261 | | Учет затрат, выхода продукции промышленных производств начисление ее себестоимости. | 1 | | | | | | |  |
| 262 | | Контрольная работа №17 | 1 | | | | | | |  |
|  | | | | 263 | | Синтетический и аналитический учет и выхода продукции промышленных производств. | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| 264 | | Калькуляция себестоимости продукции промышленных производств. Учет брака в производстве. | 1 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №49 | | |  | | | | | | | ПП | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 265­  267 | | Учет затрат на производство и калькулирования себестоимости продукции. | 3 | | | | | | |
| Практическое занятие №50: | | |  | | | | | | |
| 268­  269 | | Учет и распределение общехозяйственных и общепроизводственных расходов. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №51: | | |  | | | | | | |
| 270­  271 | | Калькуляция себестоимости продукции растениеводства. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №52: | | |  | | | | | | |
| 272­  273 | | Калькуляция себестоимости продукции в животноводстве. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №53: | | |  | | | | | | |
| 274­  275 | | Составление книги учета затрат и выхода продукции. | 2 | | | | | | |
| 276 | | Контрольная работа №18 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №22: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Подготовка презентации на тему: «Учет брака в производстве». | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 14. Экономические показатели сельской усадьбы. | | | |  | | | 22 | | | | | | |  |  | | | |
| 277 | | Сельское хозяйство в системе агропромышленного комплекса и его специфика. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 278 | | Агропромышленный комплекс: понятие, состав, проблемы развития, значение и перспективы развития. | 1 | | | | | | |  |
|  | | | | 279 | | Сельское хозяйство-главная отрасль агропромышленного комплекса, его значение и перспективы развития. | 1 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | 280 | | Формирование многоукладной экономики в аграрном секторе | 1 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | Самостоятельная работа №23: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | Сообщение на тему: «Почему сельское хозяйство является важным составляющим звеном агропромышленного комплекса страны?» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | 281 | | Рыночные отношения в сельском хозяйстве | 1 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | 282­  283 | | Земельные ресурсы. Особенности земли как средства производства. Земельный фонд РФ, его классификация и недостатки использования | 2 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | 284 | | Экономическая оценка земель. Земельные отношения и рынок земли | 1 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | 285 | | Основные показатели эффективности использования сельскохозяйственных угодий и пути их улучшения | 1 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | Практическое занятие №54: | | |  | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | 286­  287 | | Экономическая оценка земель. Земельные отношения и рынок земли. | 2 | | | | | | | ПП |  | | | |
|  | | | | Практическое занятие №55: | | |  | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | 288­  289 | | Цена и ценообразование на продукцию сельского хозяйства. | 2 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | Контрольная работа №19 | | | 1 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | Самостоятельная работа №24 | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | Сообщение на тему: «Почему земля - главное средство производства для сельскохозяйственных мероприятий?» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | 290 | | Трудовые ресурсы и производительность труда. Особенности использования трудовых ресурсов в селе. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
|  | | | | 291 | | Производительность труда: понятие, факторы и показатели | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| 292­  293 | | Цена и ценообразование на продукцию сельского хозяйства. Экономическая сущность цены и её функции | 2 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №56: | | |  | | | | | | | ПП |  | | | |
| 294­  297 | | Расчет производительности труда.. | 4 | | | | | | |  | | | |
| Самостоятельная работа №25 | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Создание кроссворда на тему: «Экономические показатели сельской усадьбы» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 15. Краткосрочные, долгосрочные кредиты и займы. | | | |  | |  | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| 298 | | Краткосрочные, долгосрочные кредиты и займы. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 299 | | Учет кредитов и займов. | 1 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №57 | | |  | | | | | | | ПП |
| 300 | | Ведение учета кредитов и займов. | 1 | | | | | | |
| 301 | | Контрольная работа №20 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №26: | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение на тему: «Кредитование: его принципы и формы» | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 16. Финансовые результаты | | | |  | | | 9 | | | | | | |  |  | | | |
| 302 | | Финансовые результаты | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 303 | | Классификация доходов и расходов в Б.У. | 1 | | | | | | |  |
| 304 | | Понятие финансовых результатов и порядок их отражения в учете. | 1 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №58: | | |  | | | | | | | пп |
| 305­  306 | | Корреспонденция счетов по учету доходов и расходов. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №59: | | |  | | | | | | |
| 307­  308 | | Формирование финансовых результатов. | 2 | | | | | | |
|  | | | | Практическое занятие №60: | | |  | | | | | | |  |  | | | |
| 309 | | Составление ведомости финансовых результатов. | 1 | | | | | | |
| 310 | | Контрольная работа №21 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №27: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Реферат на тему: «Формирование финансовых результатов предприятия» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| 5 семестр - 65 часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 17. Бухгалтерская отчетность. | | | |  | | | 2 | | | | | | |  |  | | | |
| 311 | | Виды отчетности. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 312 | | Требования, предъявляемые в бухгалтерской отчетности. Пользователи бухгалтерской отчетности. | 1 | | | | | | |  |
| Тема 18. Экономическая эффективность деятельности производства. | | | |  | |  | 29 | | | | | | |  |
| 313 | | Экономическая сущность капитальных вложений. | 1 | | | | | | |  |
| 314 | | Понятие, структура и источники инвестиции и пути повышения их экономической эффективности. | 1 | | | | | | |  |
| 315 | | Материально-технические ресурсы сельского хозяйства | 1 | | | | | | |  |
| 316 | | Рынок материально- технических ресурсов. Инновация и научно-технический прогресс в с/х. | 1 | | | | | | |  |
| 317 | | Размещение, специализация и концентрация в с/х. Кооперация и интеграция в с/х. | 1 | | | | | | |  |
| 318 | | Инновации и научно-технический прогресс в сельском хозяйстве | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 319 | | Размещение, специализация и концентрация в сельском хозяйстве | 1 | | | | | | |  |
| 320 | | Экономическая оценка размещения сельскохозяйственного производства | 1 | | | | | | |  |
| 321 | | Специализация и концентрация в сельском | 1 | | | | | | |  |
|  | | | |  | | хозяйстве |  | | | | | | |  |  | | | |
| 322 | | Концентрация сельскохозяйственного производства | 1 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №61: | | |  | | | | | | | пп |  | | | |
| 323­  324 | | Экономическая эффективность с/х и пути её повышенны. | 2 | | | | | | | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 325 | | Контрольная работа №22 | 1 | | | | | | |  |
| 326 | | Кооперация как форма экономической деятельности | 1 | | | | | | |  |
| 327 | | Агропромышленная интеграция | 1 | | | | | | |  |
| 328 | | Валовая и товарная продукция сельского хозяйства | 1 | | | | | | |  |
| 329 | | Конкурентоспособность и качество продукции | 1 | | | | | | |  |
| 330 | | Эколого-экономическая эффективность сельскохозяйственного производства | 1 | | | | | | |  |
| 331 | | Пути повышения эффективности производства | 1 | | | | | | |  |
| 332­  333 | | Основные производственные и экономические показатели | 2 | | | | | | |  |
| 334 | | Воспроизводство в сельском хозяйстве | 1 | | | | | | |  |
| 335 | | Экономический рост в сельском хозяйстве | 1 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №62: | | |  | | | | | | | пп |
| 336­  337 | | Воспроизводство и экономический рост в с/х. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №63: | | |  | | | | | | |
| 338­  340 | | Расчёт экономической эффективности производства | 3 | | | | | | |
| 341 | | Контрольная работа №23 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №28: | | | 10 | | | | | | |  |  | | | |
| Подготовка презентации на тему: «Экономическая эффективность с/х», «Конкурентоспособность и качество продукции» на выбор обучающихся. | | | 10 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 19. Анализ хозяйственно­финансовой деятельности сельской усадьбы. | | | |  | | | 13 | | | | | | |  |  | | | |
| 342 | | Понятие анализа хозяйственной деятельности и его использование в оценке эффективности сельской усадьбы. | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 343 | | Методы анализа хозяйственной деятельности. | 1 | | | | | | |  |
| 344 | | Изучение природных и экономических условий. размеров сельской усадьбы и его организационной структуры. | 1 | | | | | | |  |
| 345 | | Анализ земельных ресурсов, наличия движения и использования основных фондов. | 1 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №64: | | |  | | | | | | | ПП |
| 346­  347 | | Анализ финансовых результатов. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №65: | | |  | | | | | | |
| 348­  349 | | Анализ реализации продукции. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №66: | | |  | | | | | | |
| 350­  351 | | Анализ финансовых результатов деятельности сельхоз предприятий, трудовых ресурсов. | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №67: | | |  | | | | | | |
| 352­  353 | | Анализ затрат и себестоимости продукции растениеводства, животноводства. | 2 | | | | | | |
| 354 | | Контрольная работа №24 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №29: | | | 7 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | Подготовка сообщения на тему: «Анализ финансовых результатов», «Анализ трудовых ресурсов и производительности труда» на выбор обучающихся. | 7 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 20. Оценка финансового состояния и | | | |  | |  | 21 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 355 | | Система показателей, характеризующих финансовое состояние | 1 | | | | | | |  |
| деловой активности сельской усадьбы | | | | 356 | | Экспресс-анализ финансового состояния. Этапы экспресс-анализа | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| 357 | | Детализированный анализ финансового состояния, его цель, основного этапе | 1 | | | | | | |  |
| 358 | | Понятие ликвидности организации, ликвидности активов | 1 | | | | | | |  |
| 359­  360 | | Оценка структуры, состава и динамики собственных оборотных средств | 2 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №30: | | | 8 | | | | | | |  | | | | |
| Сообщение на тему: «Состояние и перспективы развития сельской усадьбы в РФ» | | | 8 | | | | | | |  | | | | |
| 361 | | Расчёт, анализ и оценка показателей финансовой устойчивости сельской усадьбы | 1 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 362­  363 | | Характеристика типов финансовой устойчивости | 2 | | | | | | |  |
| 364­  365 | | Анализ финансовых коэффициентов. Показатели деловой активности:. | 2 | | | | | | |  |
| 366­  367 | | Оценка финансового положения и меры по его улучшению. Прогнозирование возможного банкротства организации | 2 | | | | | | |  |
| Практическое занятие №68: | | | | | | | | | | ПП |
| 368­  369 | | Оценка ликвидности активов организации | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №69: | | | | | | | | | |
| 370 | | Анализ удовлетворительности структуры бухгалтерского баланса и платёжеспособности организации | 1 | | | | | | |
|  | | | | Практическое занятие №70: | | |  | | | | | | |
|  | | | | 371- | | Определение показателей экономической | 3 | | | | | | |
|  | | | | 373 | | эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы |  | | | | | | |  |  | | | |
| 374 | | Контрольная работа №25 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №31: | | | 8 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | Реферат на тему: «Анализ финансовых результатов деятельности организации» | | | 8 | | | | | | |  |  | | | |
| 6 семестр - 70 часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 21. Анализ финансовых результатов деятельности организации (предприятия) | | | |  | | | 18 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 375­  376 | | Анализ и оценка динамики, уровня и структуры прибыли. | 2 | | | | | | |  |
| 377 | | Расчет показателей прибыли от продаж, прибыли до налогообложения, чистой прибыли. | 1 | | | | | | |  |
| 378­  379 | | Синтетический учёт накладных расходов. | 2 | | | | | | |  |
| 380­  381 | | Понятие накладных расходов. Учёт общехозяйственных расходов. | 2 | | | | | | |  |
| 382­  383 | | Экономические факторы, влияющие на величину прибыли | 2 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №32: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Реферат на тему: «Анализ влияния факторов на прибыль от продаж» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| 384­  385 | | Система показателей рентабельности, их характеристика и факторный анализ рентабельности. | 2 | | | | | | |  |  | | | |
| 386­  387 | | Резервы увеличения прибыли, повышение рентабельности. | 2 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | Практическое занятие №71: |  | | | | | | | пп | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 388­  389 | | Анализ финансовых результатов | 2 | | | | | | |
| Практическое занятие №72: | | |  | | | | | | |
|  | | | | 390­  393 | | Решение задач по финансовому анализу | 2 | | | | | | |  |  | | | |
| 394 | | Контрольная работа №26 | 1 | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа №33: | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Доклад на тему: «Влияние факторов на уровень рентабельности» | | | 4 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 22. Учёт затрат на производство и калькулирование себестоимости | | | |  | | | 24 | | | | | | |  |  | | | |
| 395­  396 | | Классификация затрат. Задачи учёта затрат на производства,. | 2 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 397­  398 | | Система учёта производственных затрат и их классификация. | 2 | | | | | | |  |
| 399­  400 | | Учёт затрат основного производства. Система счетов для учета затрат на производство. | 2 | | | | | | |  |
| 401­  402 | | Аналитический учёт затрат на производство. | 2 | | | | | | |  |
| 403 | | Учёт затрат вспомогательного производства. | 1 | | | | | | |  |
| 404­  405 | | Особенности учёта и распределения затрат вспомогательных производств. | 2 | | | | | | |  |
| 406­  407 | | Учёт и распределение расходов на обслуживание производства и управления. | 2 | | | | | | |  |
| 408 | | Контрольная работа №27 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №34: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Составление и оформление тематического кроссворда. | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| 409­  410 | | Порядок учёта и оценки незавершенного производства. Порядок учёта потерь и непроизводственных расходов. | 2 | | | | | | |  |  | | | |
| 411 | | Калькуляция себестоимости продукции | 1 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | Практическое занятие №73: |  | | | | | | | ПП |  | | | |
| 412­  413 | | Расчёт калькуляции себестоимости продукции основного производства | 2 | | | | | | |  | | | |
|  | | Практическое занятие №74: |  | | | | | | |  | | | |
|  | | | | 414­  415 | | Расчёт калькуляции себестоимости продукции вспомогательного производства.. | 2 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | Практическое занятие №75: |  | | | | | | |  | | | |
| 416­  417 | | Расчёт калькуляции себестоимости продукции обслуживанию производства и управления. | 2 | | | | | | |  | | | |
| 418 | | Контрольная работа №28 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №35: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Реферат на тему: «Калькуляция себестоимости продукции» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Тема 23. Анализ затрат на производство. | | | |  | | | 28 | | | | | | |  |  | | | |
| 419­  421 | | Внешние и внутренние факторы, влияющие на себестоимость продукции | 3 | | | | | | |  | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 422­  423 | | Факторный анализ себестоимости продукции | 2 | | | | | | |  |
| 424­  426 | | Взаимосвязь затрат на производство, объёма реализации и прибыли. | 3 | | | | | | |  |
| 427­  429 | | Методы расчёта порога рентабельности. Расчёт структуры затрат4. | 3 | | | | | | |  |
| 430­  432 | | Определение и оценка показателей себестоимости продукции | 3 | | | | | | |  |
| 433­  435 | | Анализ себестоимости по отдельным статьям и элементам затрат | 3 | | | | | | |  |
| 436 | | Контрольная работа №29 | 1 | | | | | | |  |  | | | |
| Самостоятельная работа №36: | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
| Сообщение на тему: «Анализ затрат на производство продукции» | | | 6 | | | | | | |  |  | | | |
|  | | Практическое занятие №76: |  | | | | | | | ПП | ЛР 2  ЛР 7 | | | |
| 437­  439 | | Расчёт влияния факторов на себестоимость продукции | 3 | | | | | | |
|  | | Практическое занятие №77: |  | | | | | | |
| 440- | | Расчёт порога рентабельности (критической точки | 2 | | | | | | |
|  | | | 441 | | | объёма продаж) | |  | | | | |  | | |  | | |
|  | | | Практическое занятие №78: | |  | | | | |
| 442­  443 | | | Анализ влияния факторов на прибыль от продаж | | 2 | | | | |
|  | | | Практическое занятие №79: | |  | | | | |
| 444­  445 | | | Расчёт влияния факторов на уровень рентабельности | | 2 | | | | |
| 446 | | | Контрольная работа №30 | | 1 | | | | |  | | |
| Самостоятельная работа №37: | | | | | 7 | | | | |  | | |  | | |
| Сообщение на тему: «Определение показателей экономической эффективности» | | | | | 7 | | | | |  | | |  | | |
| 7 семестр - 40 часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 24. Учёт финансовых результатов | | |  | | | | | 6 | | | | |  | | |  | | |
| 447­  448 | | | Учет доходов от обычных видов деятельности. Решение задач | | 2 | | | | |  | | | ЛР 2  ЛР 7 | | |
| 449 | | | Учет прочих доходов и расходов. | | 1 | | | | |  | | |
| 450­  451 | | | Отражение доходов и расходов по методу начисления и кассовому методу. Пример | | 2 | | | | |  | | |
| 452 | | | Формирование и использование чистой прибыли (убытка). | | 1 | | | | |  | | |
| Самостоятельная работа №38: | | | | | 5 | | | | |  | | |  | | |
| Сообщение на тему: «Сущность отражения доходов и расходов при кассовом методе» | | | | | 5 | | | | |  | | |  | | |
| Тема 25. Анализ использования трудовых ресурсов | | |  | | | | | 20 | | | | |  | | |  | | |
| 453­  454 | | | Анализ численности состава, структуры кадров и уровня их квалификации | | 2 | | | | |  | | | ЛР 2  ЛР 7 | | |
| 455­  456 | | | Анализ движения рабочей силы | | 2 | | | | |  | | |
| 457 | | | Контрольная работа №31 | | 1 | | | | |  | | |
| 458­  459 | | | Изучение форм, динамики и причин движения рабочей силы | | 2 | | | | |  | | |
|  | | 460­  461 | | | | Анализ производительности труда | | | 2 | | |  | | | | |  | |
| 462­  463 | | | | Резервы производительности труда и их влияние на увеличение объёма производства | | | 2 | | |  | | | | |
| 464­  465 | | | | Анализ использования рабочего времени | | | 2 | | |  | | | | |
| Самостоятельная работа №39: | | | | | | | 6 | | |  | | | | |  | |
| Сообп на при | | | | (ение на тему: «Влияние производительности труда рост объёма производства» | | | 6 | | |  | | | | |  | |
| 466­  467 | | | | Оценка влияния производительности труда на прирост объёма производства | | | 2 | | |  | | | | | ЛР 2  ЛР 7 | |
|  | | | | Практическое занятие №80: | | |  | | | пп | | | | |
| 468­  469 | | | | Определение трудовых факторов, влияющих на производительность труда | | | 2 | | |
|  | | | | Практическое занятие №81: | | |  | | |
| 470­  471 | | | | Анализ влияния изменений численности работников и производительности труда | | | 2 | | |
| 472 | | | | Контрольная работа №32 | | | 1 | | |  | | | | |  | |
| Самостоятельная работа №40: | | | | | | | 8 | | |  | | | | |  | |
| Реферат на тему: «Анализ использования рабочего времени» | | | | | | | 8 | | |  | | | | |  | |
| Тема 26. Ведение учёта объёмов готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в с-х производстве сельской усадьбы. | |  | | | | | | | 14 | | |  | | | | |  | |
| 473­  485 | | | | Расчёты учёта объёмов готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в с-х производстве сельской усадьбы. | | | 13 | | |  | | | | | ЛР 2  ЛР 7 | |
| 486 | | | | Контрольная работа №33 | | | 1 | | |  | | | | |  | |
| 8 семестр - 40 часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 27. Ведение учёта приобретённой продукции по отраслям. |  | | | |  | | | | | 40 |  | | | | | | |  |
| 487­  497 | | | | Расчёт оборотно-сальдовых ведомостей в животноводстве. | | | | | 11 |  | | | | | | | ЛР 2  ЛР 7 |
| 498­  508 | | | | Расчёт оборотно-сальдовых ведомостей в растениеводстве. | | | | | 11 |  | | | | | | |
| Самостоятельная работа №41: | | | | | | | | | 10 |  | | | | | | | |
| Расчёты оборотно-сальдовых ведомостей | | | | | | | | | 10 |  | | | | | | | |
| 509­  513 | | | | Расчёт фактической себестоимости продукции животноводства. | | | | | 5 |  | | | | | | | ЛР 2  ЛР 7 |
| 514­  518 | | | | Расчёт фактической себестоимости продукции растениеводства. | | | | | 5 |  | | | | | | |
| 519­  524 | | | | Определение финансового результата от реализации продукции животноводства и растениеводства. | | | | | 6 |  | | | | | | |
| Самостоятельная работа №41: | | | | | | | | | 10 |  | | | | | | | |
| Расчёты фактической себестоимости продукции растениеводства и животноводства | | | | | | | | | 10 |  | | | | | | | |
| 525 | | | | Контрольная работа №35 | | | | | 1 |  | | | | | | |  |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
2. 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Бухгалтерского учета, налогов и аудита».

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий по МДК 04.01 «Методы учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций»;

Технические средства обучения:

* компьютер [с лицензионным программным](http://ekonoom.ru/metodicheskie-rekomendacii-po-rabote-s-programmnim-kompleksom.html) обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

* нормативно-справочная литература
* бланки бухгалтерских документов
* Интернет-ресурсы
* электронный учебник
* калькуляторы.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

4.1.Результаты (освоенные профессиональные компетенции)

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
| Проводить учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы. | * Умение проводить учет объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве; * умение пользоваться нормативной документацией; * умение оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации); |
| Проводить учёт приобретённой продукции по отраслям. | * Умение проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства; * умение оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации); |

4.2. Результаты (освоенные общие компетенции)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | — демонстрация интереса к  будущей профессии. | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы!. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий.  Итоговый контроль: выполнение практической работы, дифференцированный зачет, экзамен |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.. | — умение осуществлять  контроль качества выполняемой работы. | Текущий контроль в форме:  тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы, дифференцированный зачет, экзамен |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные. | Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий!: |
| ОК 5. Использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | — использование  информационно­коммуникационных технологии при решении задач. | Тестирование.  Решение ситуационных задач.  Зачет по практическим работам, дифференцированный зачет, экзамен |
| ОК 6. Работать в команде, | — взаимодействие с | Наблюдение за |
| эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | деятельностью обучающегося. |
| ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. | - соблюдение правил  техники безопасности при выполнении практических работ. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |
| ОК8. Осуществлять денежные операции.. | - Умение осуществлять  основные денежные операции. | Текущий контроль в форме:  тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы, дифференцированный зачет, экзамен.. |
| ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона | - соблюдение социально­  трудовых прав при выполнении практических работ. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |
| ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - использование  получаемых знаний при исполнении обязанностей военной службы | Военные сборы. |

4.3. Результаты личностных качеств

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общие  характеристики | Личностные характеристики | Дескриптор |
| 1.Хранящий верность идеалам Отечества, гражданского общества, демократии, гуманизма, мира во всем мире. Действующий в интересах обеспечения безопасности и благополучия России, сохранения родной культуры, исторической памяти и преемственности на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятия традиционных ценностей человеческой жизни, семьи, многонационального народа России, человечества. | Осознающий себя частью народа, гражданином России. Принимающий принципы демократического общества и следующий им. Готовый защищать Родину. Проявляющий интерес к изучению и освоению культурных традиций России, русского и родного языка. Осознающий себя продолжателем традиций, защитником Земли, на которой родился и вырос, личную ответственность за Россию. Заботящийся о сохранении исторического и культурного наследия России. Принимающий и сохраняющий традиционные семейные ценности своего народа. | ЛР 2. Г отовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России; |
| Активно и сознательно принимающий участие в достижении национальных целей развития России в различных сферах социальной жизни и экономики, | Демонстрирующий свободу выбора, самостоятельность и ответственность в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни. Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный. Обладающий проектным мышлением, командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству. | ЛР 6. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение; |
| ЛР 7. 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; |
|  | Демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности. Мотивированный к познанию и личностному развитию. Осознающий ценность образования на протяжении всей жизни. |  |
| Эффективно управляющий собственной самореализацией, самоидентификацией, социализацией и репутацией в сетевой среде | Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни. Пользующийся свободой выбора и самостоятельный в принятии решений. Г отовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей. Осознающий ценность чести и достоинства человека, готовый их защищать. | ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»; ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации;  ЛР 15. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений; ЛР 16. Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве |
| Системно, креативно и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир | Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни и деятельности, готовый | ЛР 20. Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации. |
|  | учиться на протяжении жизни.  Демонстрирующий свободу и ответственность выбора и принятия решений. Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, мотивированный к познанию.  Трудолюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования. |  |
| Стремящийся к гармоничному развитию, осознанно выполняющий правила здорового и экологически целесообразного образа жизни и поведения, безопасного для человека (в т.ч. в сетевой среде) и окружающей среды | Осознающий важность сохранения и укрепления здоровья, имеющий внутреннюю установку на активное здоровьесбережение. Безусловно уважающий жизнь во всех ее проявлениях, признающий ее наивысшей ценностью. Осознающий себя частью природы и понимающий зависимость своей жизни и здоровья от э кологического благополучия. | ЛР 30. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;  ЛР 32. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности |

1. ЛИТЕРАТУРА
2. Дмитриева Т М Бухгалтерский учет: учебник и практикум для среднего профессионального образования. - Москва: Издательство «Юрайт» 2021, -319 стр.- (Профессиональное образование)
3. Иванова Н.Т., Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе, издательский центр «Академия», 2016 г.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете».
2. Положение по бухгалтерскому учету № 1 - 10.

Интернет- ресурсы

[http://www.consulting.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.consulting.ru)

[http://\v\v\v.audit-it.iTi](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.audit-it.ru)

[http:/Av\\w.nachbiilriTi/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.nachbuh.ru%2F)

[http://\v\v\vnalo»lib.net/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.naloglib.net%2F)

Приложение 2

Программа государственной итоговой аттестации

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.Общие положения 4

1. Порядок организации и сроки проведения государственной итоговой

аттестации 5

1. Требования к результатам освоения программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих 7

1. Структура ВКР и требования к ее содержанию, объему 14
2. Порядок выполнения ВКР 16
3. Порядок защиты ВКР 17
4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для

выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья 18

1. Порядок подачи и рассмотрения апелляций 19
2. Фонд оценочных средств для государственной итоговой

аттестации 21

* 1. Рекомендуемые темы выпускных квалификационных работ 21
  2. Критерии оценивания компетенций 23
  3. Материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения

образовательной программы 32

ПРИЛОЖЕНИЯ 39

1. **Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, включает в себя требования к знаниям, умениям и навыкам обучающегося в соответствии с ФГОС СПО, требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, определяет вид выпускной квалификационной работы, структуру ВКР и требования к ее содержанию, объему, порядок выполнения ВКР, порядок защиты ВКР, критерии оценки ВКР.

Программа и порядок проведения ГИА разработаны в соответствии с требованиями:

* Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-Ф3 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
* Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. N 717;
* Приказа Минпросвещения России от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.01.2021 №62178);
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказа МинПросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2022 г., регистрационный № 66211);
* Распоряжения МинПросвещения России от 1 апреля 2019г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»
* Локального нормативного акта ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж «Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

В соответствии с Законом Российской Федерации №273-Ф3 от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация студентов, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией. Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом оценки качества освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Она проводится на основе принципов объективности и независимости.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику ГПОАУ ЯО Любимский аграрно- политехнический присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

1. **Порядок организации и сроки проведения государственной  
   итоговой аттестации**

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельности ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в ЛАПК, из числа:

* руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник;
* представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник.

Порядок и сроки проведения аттестационных испытаний устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, а также с учетом требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, в части, касающейся требований к итоговой государственной аттестации выпускников, и утверждаются ректором института не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации.

Студентам создаются необходимые для подготовки к ГИА условия, проводятся консультации. Данная программа доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация состоит из выполнения выпускной квалификационной работы и ее защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план и (или) индивидуальный учебный план. Основанием для признания отсутствия задолженностей выступают экзаменационные ведомости, отражающие успеваемость обучающегося в течение всего периода обучения.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из института. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в АОУ ВО ЛО ГИЭФПТ на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

1. **Требования к результатам освоения программы подготовки  
   квалифицированных рабочих, служащих**

Программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

* уход за сельскохозяйственными животными, производство, 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

В результате освоения ППКРС выпускник должен **уметь:**

- определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;

* ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве;
* осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
* пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
* передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
* принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
* поддерживать деловую репутацию;
* создавать и соблюдать имидж делового человека;
* организовывать рабочее место;
* соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
* применять необходимые методы и средства защиты;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
* проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;
* обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности;
* использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;
* вести бухгалтерский учет и отчетность;
* использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим

**иметь практический опыт**:

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

- доения коров;

- обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

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

- приготовления блюд и определения их качества;

- оперативного учета в сельской усадьбе

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в части освоения общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), соответствующих видам профессиональной деятельности (ВПД) профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| 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, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| **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 4** | 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 усадьбы. |
| ПК 4.2 | Проводить учет приобретенной продукции по отраслям. |
| ПК 4.3 | Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. |

1. **Структура ВКР и требования к ее содержанию, объему**

Выпускная письменная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа для ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы выполняется в виде письменной квалификационной работы и выпускной практической работы. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лабораториях факультета. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует. Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Выпускная письменная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость. Обязательное требование для выпускных квалификационных работ - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Структурными элементами письменной работы являются: титульный лист, задание, содержание, введение, основная часть, заключение, список литературы, приложения.

Описательная часть работы должна составлять 8-10 листов. Титульный лист является первым листом письменной экзаменационной работы.

Содержание должно отражать перечень структурных элементов письменной работы с указанием номеров страниц, с которых начинается их месторасположение в тексте. Номера страниц должны быть записаны так, чтобы разряды чисел были расположены один под другим. Введение - это краткое и сжатое изложение основных идей письменной экзаменационной работы, характеризует актуальность и значимость темы, цели и задачи, раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема ВКР. Содержание введения должно включать следующее:

* обоснование актуальности выбранной темы в соответствии с требованиями работодателя и современного производства;
* объяснить мотивы, побудившие выбрать данную тему работы;
* дать анализ современных технологических процессов обслуживания электрооборудования в соответствие с темой работы;
* необходимо сформулировать цель экзаменационной работы, кратко выразить и осветить задачи, для достижения этой цели. Основная часть:

Раздел 1. Общая часть - отражает тематику одного из профессиональных модулей ПМ 01, ПМ.02, ПМ.03.

Раздел 2. Раздел по охране труда и технике безопасности - раскрывает основные положения охраны труда и техники безопасности при работе. Подробное описание структурного построения и содержания составных частей ВКР разрабатывается предметной (цикловой) комиссией преподавателей, реализующих ООП по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в Методических рекомендациях по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы, обучающихся по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

В заключении раскрывается значимость рассмотренных вопросов, приводятся главные выводы, характеризующие в сжатом виде итоги проделанной работы, излагаются предложения и рекомендации по использованию полученных результатов. В заключении не допускается повторения содержания введения и основной части, в частности выводов, сделанных по главам.

Заключение необходимо связать с введением. При формулировании выводов необходимо прослеживать их связь с целью и задачами, отраженными во введении.

В этой части необходимо:

* подтвердить актуальность и практическую значимость своей экзаменационной работы;
* дать аннотацию разделов и работы в целом, обратив внимание на выводы по работе, передовые технологии, конкретные предложения, касающиеся повышения производительности труда и экономии материальных средств;
* отметить наиболее интересные результаты проделанной работы. Заключение завершается оценкой перспектив исследуемой проблемы в целом.

Список использованных источников должен быть оформлен в соответствии с ГОСТ Р7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Список использованных источников является существенной частью письменной экзаменационной работы, отражающей самостоятельную творческую работу автора. В список использованных источников не включаются те источники, на которые нет ссылок в основном тексте и которые, фактически не были использованы при подготовке письменной экзаменационной работы.

Основные требования, предъявляемые к списку использованных источников:

* соответствие теме письменной работе и полнота отражения всех аспектов его рассмотрения;
* разнообразие видов изданий: официальные, нормативные, справочные, учебные, научные, производственно-практические и др.;
* отсутствие морально устаревших документов.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать:

материалы, дополняющие текст, промежуточные формулы и расчеты, таблицы вспомогательных данных, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции, анкеты, методики;

характеристики приборов, инструментов, применяемых при выполнении работы;

правила техники безопасности.

Требования к содержанию текстовой части письменной работы: Содержание текстовой части письменной работы может быть в виде текста, таблиц, иллюстраций, формул, уравнений и других составляющих. Располагать напечатанный текст необходимо на одной стороне листа формата А4 (210x297 мм). Текст следует размещать на одной стороне листа бумаги с соблюдением следующих размеров полей: левое не менее30 мм, правое не менее10 мм, верхнее не менее 20 мм, нижнее не менее 20 мм, шрифт - TimesNewRoman, размер шрифта - 14, межстрочный интервал - 1,5, размер абзацного отступа - 1,25 см. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами, номер страницы должен стоять по центру в нижней части листа, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц текста. Номер страницы на титульном листе не проставляется. Иллюстрации, таблицы и распечатки с ЭВМ учитываются как страница текста. Главы, параграфы, пункты, подпункты текста нумеруются арабскими цифрами с точкой, например: 1., 1.1., 1.1.1. и т.д.

Введение, главы основной части, заключение, список литературы и приложения должны начинаться с новой страницы и иметь заголовок, напечатанный прописными буквами. Параграфы, пункты и подпункты располагаются по порядку друг за другом и печатаются строчными буквами. Заголовки структурных элементов текста следует располагать по центру строки, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Расстояние между заголовками и текстом должно быть не менее 2 интервалов. В источнике размещается на нескольких страницах, их номера записывают через тире.

Требования к оформлению графической части письменной работы: Графическая часть письменной работы должна отражать основные ее результаты и наглядно подтверждать изложенный в тексте материал. Графическая часть письменной работы может быть:

* представлена в виде схем, рисунков, графиков, диаграмм, гистограмм, таблиц, чертежей, карт и др. ;

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки и т.д.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются. Допускается размещение иллюстраций и в качестве приложения, а не в тексте работы. В таком случае в тексте работы указывается ссылка на него -«см. Приложение 1». Графическая часть письменной работы выполняется на бумажных носителях формата А4. Оформление наглядных графических документов письменной работы должно соответствовать общим требованиям к выполнению графических документов и обеспечивать их ясность и удобство чтения. Правила обозначения таблиц:

* каждая таблица должна иметь название, точно и кратко отражающее ее содержание.

Название таблицы помещают над ней;

* таблицы нумеруются арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста;
* слово "Таблица" и порядковый номер таблицы помещают над ней в правом верхнем углу над названием таблицы;
* если в тексте имеется только одна таблица, то ее не нумеруют, слово "Таблица" не пишут.

Таблицы в зависимости от их размера располагают после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, а при необходимости - в приложении. На все таблицы в тексте письменной работы должны быть ссылки.

Правила оформления изображений:

* изображения обозначают словом "Рис." и нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста;
* если в тексте только одно изображение, то его не нумеруют и слово "Рис." не пишут;
* слово "Рис.", порядковый номер изображения и его название помещают под изображением.

При необходимости перед этими сведениями помещают поясняющие данные;

* изображение располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все изображения в тексте должны быть ссылки.

Требования к оформлению списка литературы

Список литературы содержит источники, используемые в процессе подготовки текста:

цитируемые, упоминаемые, а также имеющие непосредственное отношение к исследуемой теме.

Если при написании работы использовалась только литература, то библиографический список называется «Список использованной литературы».

Если использовались и иные источники (Интернет-ресурсы и др.), то название раздела пишется как «Список использованных источников». Заголовок «Список использованной литературы» печатается под верхним полем листа центрированным способом, прописными буквами, шрифтом Times New Roman. Источники печатаются на 1 интервал ниже заголовка «Список использованных источников» с выравниванием по ширине листа, строчными буквами, без абзацного отступа, наименования источника в соответствии с ГОСТом 7 .80-2000 «Библиографическая запись. Скрепленная в папку и подписанная обучающимся письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменной рецензии в срок, определенный приказом ректора. Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет рецензию, которая должна включать:

* заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
* оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
* оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
* указание положительных сторон;
* указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
* оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся. Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается обучающимся заместителю руководителя факультета для окончательного контроля и подписи.

Рецензия подшивается в работу. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения рецензии не допускаются. Принятие решения о допуске студента к защите письменной работы осуществляется заместителем руководителя факультета. Письменная работа может быть не допущена к его защите при невыполнении существенных разделов «Задания» без замены их равноценными, а также при грубых нарушениях правил оформления работы.

1. **Порядок выполнения ВКР**

Темы письменных выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями специальных дисциплин, профессиональных модулей по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, согласовываются с работодателем и утверждаются на заседании методической комиссии.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее написания (Приложение № 2,3).

Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель, выбираемый из числа преподавателей, ведущих профессиональные модули. Также назначаются при необходимости два консультанта из числа преподавателей, ведущих соответствующие дисциплины, по технологической и организационно-экономической части дипломного проекта.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами (с указанием руководителей) оформляется приказом ректора института не позднее, чем за 6 месяцев до защиты дипломного проекта. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному внешнему рецензированию работодателя.

1. **Порядок защиты ВКР**

Студент, завершивший работу над ВКР, представляет государственной экзаменационной комиссии в день защиты готовую работу, отзыв руководителя (Приложение №4) и внешнюю рецензию работодателя (Приложение № 5), документы по преддипломной практике. Кроме этого, на заседание Государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

* программа государственной итоговой аттестации;
* зачетные книжки студентов;
* материалы справочного характера, нормативные документы, разрешенные к использованию при защите ВКР по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы;
* приказ ректора института о составе ГЭК;
* приказ о допуске студентов к защите ВКР;
* утвержденный график защиты ВКР,
* сведения об успеваемости студентов.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в соответствии с утвержденным расписанием на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Защита ВКР (за исключение работ по закрытой тематике) проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится не более 20 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита начинается с доклада студента по теме выпускной квалификационной работы. Студент должен излагать основное содержание своей выпускной квалификационной работы свободно, не читая письменного текста. На доклад студента отводится 10 минут. После завершения доклада члены ГЭК задают студенту вопросы, как непосредственно связанные с темой выпускной квалификационной работы, так и близко к ней относящиеся. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой. После окончания дискуссии студенту предоставляется заключительное слово. В своем заключительном слове студент должен ответить на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая возможные обоснования.

Оценка за защиту ВКР выставляется решением государственной экзаменационной комиссии. Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий (Приложение № 7).

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

1. **Порядок проведения государственной итоговой аттестации  
   для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями  
   здоровья**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

* присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
* пользование необходимым выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
* обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

1. **Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с его результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ». Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников института, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий, и секретаря. Состав апелляционной комиссии определяется приказом ректора.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляций не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В данном случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные институтом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве института.

1. **Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации**
   1. **Рекомендуемые темы выпускных квалификационных работ**
2. Технологический процесс приготовления дичь по-столичному (шницель)
3. Технологический процесс приготовления рагу из свинины
4. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделия из него
5. Задачи учета труда и заработной платы
6. Технологический процесс приготовления цыпленка табака
7. Документы по учету продаж
8. Классификация документов
9. Технология приготовления люля-кебаб
10. Технологический процесс приготовления плова
11. Виды ценных бумаг
12. Технологический процесс приготовления блюда борща украинского
13. Материальное стимулирование
14. Активные бухгалтерские счета
15. Технологический процесс приготовления блюда вареников с творогом
16. Начисление заработка при повременной оплате труда

16.Оборотные активы

1. Классификация основных средств
2. Доплаты и надбавки
3. Технологический процесс приготовления мяса духового
4. Технологический процесс приготовления перцев фаршированных
5. Технология приготовления щука фаршированная
6. Учет собственного капитала
7. Технологический процесс приготовления ромштекса
8. Технологический процесс приготовления солянки с грибами
9. Технологический процесс приготовления бифштекса с яйцом

**Перечень выпускных практических квалификационных работ:**

1. Технология приготовления салата «Летний».
2. Технология приготовления соус красный кисло-сладкий.
3. Технология приготовления рис, припущенный с овощами. 4. Технология приготовления салата «Осенний» из свежих овощей с рыбой.
4. Технология приготовления картофеля, жаренного во фритюре.
5. Технология приготовления соус клюквенный .
6. Технология приготовления мусс яблочный.
7. Технология приготовления изделий из бисквитного теста.
8. Технология приготовления соус томатный с грибами.
9. Технологический процесс приготовления блюд из тушеной рыбы.
10. Технология приготовления блюд из тушеного мяса жаркое по- домашнему.
11. Оформление хозяйственной операции: Учет удержаний сумм начисленной оплаты труда.
12. Оформление хозяйственной операции: Расчет пособий по временной нетрудоспособности.
13. Оформление хозяйственной операции: Расчет отпускных.
14. Оформить документацию по учету основных средств
    1. **Критерии оценивания компетенций**

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является проверкой качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Отметка об освоении** |
| 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 информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Активность в освоении учебной  программы и программы практики; добросовестное отношение к  выполнению обязанностей в процессе обучения и прохождения практики.  Рационально планирует и организует рабочее время; соблюдает трудовую дисциплину; своевременно сдает  отчетность;  Выполняет профессиональные задачи в соответствии со стандартами  предприятия и правилами техники безопасности;  Дает аргументированную оценку  результатам своей деятельности;  Выявляет профессиональные проблемы; корректирует свою деятельность в соответствии с выявленными  проблемами.  Самостоятельно принимает решения в ситуациях, которые регламентируются стандартами предприятия в соответствии со своими должностными обязанностями; Предлагает и аргументировано  обосновывает пути решения  нестандартных ситуаций; корректирует собственные действия в случае  ошибочного решения ситуации.  Использует различные источники  информации, включая электронные и  Интернет - ресурсы;  Анализирует различные источники  информации в соответствии с  поставленным заданием;  Самостоятельно обобщает информацию и делает выводы в соответствии с поставленным заданием; | **+/-** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.  ОК 8. Осуществлять денежные операции.  ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.  ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Критически оценивает полученную  информацию.  Использует ИКТ для поиска  информации; оформляет документацию, рабочие материалы в соответствии с поставленными требованиями с  использованием соответствующих  программных продуктов;  Использует профессиональные  программные продукты для выполнения заданий;  Соблюдает этические нормы и правила делового этикета в общении с потребителями, коллегами,  руководством, преподавателями;  Выстраивает общение с потребителями, коллегами на основе стандартов  предприятия;  Демонстрирует способность к  конструктивному решению конфликтных ситуаций;  Осуществляет самоанализ и  корректирует результаты собственной работы;  Своевременно оказывает помощь членам команды при выполнении  профессиональных задач;  Проявляет интерес к инновациям в области  профессиональной деятельности;  Адаптируется к стандартам  профессиональной  деятельности при работе на различных предприятиях |  |
| 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 | **иметь практический опыт:**  - ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица);  - доения коров;  - обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению  **уметь:**  - кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;  - подготавливать корма к скармливанию;  - готовить коров к машинному доению;  - проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок;  - осуществлять машинное доение с | **+/-** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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. | 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 **знать:**  - правила кормления различных сельскохозяйственных животных;  - способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;  - строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи;  - правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;  - правила подготовки к искусственному осеменению;  - технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и  - молочной посудой;  - технику машинного доения коров;  - особенности ухода за свиньями и птицей;  - основные способы переработки и хранения продукции животноводства |  |
| 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. | **иметь практический опыт:**   * возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации **уметь:** * выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно­кустарниковых 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, | **+/-** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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. | декоративных и древесно-кустарниковых растений;  - выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;  - выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;  - закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;  - производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);  - производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);  - обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции  **знать:**  - основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;  - основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;  - способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;  - основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;  - требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;  - процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении; технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей |  |
| ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный | **иметь практический опыт:**  - приготовления блюд и определения их | **+/-** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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. | качества  **уметь:**   * применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд; * проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов; * рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве; * правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; * производить расчет энергетической * ценности пищевых рационов; * соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий; * рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; * организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; * сервировать стол;   **знать:**   * общие понятия о физиологии питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд; * понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов; * группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; * требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья; * потребительские свойства товаров; * маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива; * назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования; * правила сервировки стола |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.  ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.  ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. | **иметь практический опыт:**   * оперативного учета в сельской усадьбе **уметь:** * пользоваться нормативной документацией; * оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации); * проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства; * вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции; * определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы   **знать:**   * назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета; * нормативную документацию;   правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации;   * учет работы машинно-тракторных агрегатов; * учет естественной убыли; * методы инвентаризации материальных ценностей | **+/-** |

1. **Материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы**

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) учитываются:

* доклад выпускника по каждому разделу дипломного проекта;
* ответы на вопросы;
* заключение руководителя;
* оценка рецензента;
* успеваемость студента за весь срок обучения.

Используется пятибалльная система оценивания.

Оценка «отлично» выставляется в случае, если студент полно и всесторонне раскрыл тему выпускной квалификационной работы, правильно и подробно ответил на поставленные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, пояснительная записка и графическая часть выполнены на высоком профессиональном уровне, оценки руководителя и рецензента положительные.

Оценка «хорошо» выставляется в случае, если студент полно раскрыл тему выпускной квалификационной работы, но недостаточно точно отвечал на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, выпускная квалификационная работа выполнена с несущественными отступлениями по оформлению, оценки руководителя и рецензента - положительные.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случае, если студент недостаточно четко и полно раскрыл тему выпускной квалификационной работы, в ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии допустил неточности, пояснительная записка и графическая часть выполнена с незначительными нарушениями, оценки руководителя и рецензента - положительные.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, если студент плохо знает или недостаточно разбирается в материале, ответы на вопросы носят поверхностный характер, пояснительная записка и графическая часть выполнены с нарушением требований по оформлению и по содержанию (или не в полном объеме), знания имеют поверхностный характер, оценки руководителя и рецензента - отрицательные.

Результаты защиты дипломного проекта выпускника заносятся в сводную ведомость защиты ВКР.

Приложение 3

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГПОАУ ЯО  Любимского аграрно-политехнического колледжа  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Дмитриев  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2023 |

Рабочая программа воспитания

попрофессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

г. Любим 2023

Рабочая программа воспитания попрофессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы  ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа разработана на основе рабочей программы воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО. Рабочая программа воспитания попрофессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы содержит вариативные компоненты целевого, содержательного, организационного разделов и календарный план воспитательной работы, отражающие специфику воспитательной деятельности по конкретной специальности.

Программа воспитания включает три раздела:

* целевой,
* содержательный,
* организационный.

**РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ**

Общая *цель воспитания* в колледже - личностное развитие студентов, проявляющееся:

1. в развитии позитивного отношения обучающихся к общечеловеческим ценностям;
2. в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике.

**1.1 Инвариантные целевые ориентиры результатов воспитания по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «…формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно должны быть отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

* 1. **Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

|  |
| --- |
| Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии |
| **Гражданское воспитание** |
| * понимающий профессиональное значение отраслей АПК, профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы для социально-экономического и научно-технологического развития страны; |
| * осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни*;* |
| **Патриотическое воспитание** |
| * - осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию; |
| **Духовно-нравственное воспитание** |
| * - обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики*;* |
| **Эстетическое воспитание** |
| * - демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре, выбранной профессии; |
| * - использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности*.* |
| **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия** |
| * - демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по профессии; |
| **Профессионально-трудовое воспитание** |
| * - применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой; |
| * готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; |
| * - обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий с целью осуществления различного рода операций в сфере АПК; |
| * - обладающий опытом и навыками обеспечения функционирования жилых зданий, создающих безопасное, удобное и комфортабельное проживание и нахождение в них людей; |
| * - обладающий опытом проведение подготовительных, вспомогательных и сопутствующих работ при обеспечении функционирования жилых зданий, создающих безопасное, удобное и комфортабельное проживание и нахождение в них людей; |
| * **Экологическое воспитание** |
| * - ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности; |
| * - понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью*;* |
| * **Ценности научного познания** |
| * - обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии; |
| * - обладающий знаниями в области АПК, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью ин- формационных технологий, навыками работы использования и эксплуатации специализированного оборудования и инвентаря; |
| * - проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию, как условию успешной профессиональной и общественной деятельности*;* |

**РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ**

**2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности** **по специальности 08.02.11 «Управление, эксплуатация и обслуживание многоквартирного дома»**

Модуль «Образовательная деятельность»

|  |
| --- |
| - внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| * использование воспитательных возможностей практик для формирования позитивного отношения обучающихся к традиционным духовно-нравственным ценностям российского народа; |
| * использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях |

**Модуль «Кураторство»**

|  |
| --- |
| - инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах, профессиональной направленности; |
| * организация социально-значимых проектов профессиональной направленности, способствующих личностному развитию обучающихся и дающих возможности для самореализации в рамках выбранной специальности; |

## Модуль «Наставничество»

|  |
| --- |
| - мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| * организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности; |

**Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»**

|  |
| --- |
| - проведение профессиональных праздников (в том числе региональных) с активным включением обучающихся – мастер классы, проведение конкурсов профес сионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты, встречи с известными представителями специальности, круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |

## Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

|  |
| --- |
| - организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии,выдающихся деятелей имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| - размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с данной специальностью; |
| - размещение информационных справочных материалов о пред- приятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |

**Модуль «Самоуправление»**

|  |
| --- |
| - через деятельность выбранных по инициативе и предложениям обучающихся группы лидеров (актив групп), представляющих интересы группы в общеколледжных делах и призванных координировать её работу с работой общеколледжных органов самоуправления и кураторов; |
| - через деятельность выборных органов самоуправления, отвечающих за различные направления работы группы (например: волонтерский отряд - участие в различных акциях; творческая студия - организация и проведение культурно-массовых мероприятий; научная лаборатория - подготовка и защита проектов, участие в научно-­практических конференциях и т.д.); |

**Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

|  |
| --- |
| - профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| - совместные мероприятия, посвященные Дню работников АПК (День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности). |

## Модуль «Профилактика и безопасность»

|  |
| --- |
| - реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| - организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| - поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |

**Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

|  |
| --- |
| * организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность; |
| * организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентаций, лекций, акций; |
| * реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами; |

## Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

|  |
| --- |
| - организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню работников АПК; |
| - участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| - проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик; |
| - организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности; |
| - организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

## Кадровое обеспечение

|  |
| --- |
| * реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности; * разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации; |

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.)

|  |
| --- |
| - привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |

## Нормативно-методическое обеспечение

|  |
| --- |
| * приказ о проведении родительского собрания; |
| * положение о кураторе; |
| * программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»; |
| * программа «Психологическое сопровождения личностного и профессионального становления студента»; |
| * приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества; |

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами

|  |
| --- |
| * договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями; |
| * сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: предприятия АПК Ярославской области |

## Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

|  |
| --- |
| - наличие профессионального портфолио – способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции студента; |
| - участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| - рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров; |
| - реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| - успешное освоение образовательных программ по специальности*;* |

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

|  |
| --- |
| * сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.; |

## Анализ воспитательного процесса

Анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИИ 35.01.23 ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ

на 2023— 2024 учебный год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Содержание и формы деятельности | Место проведения | Ответственные | Наименование модуля |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Актовый зал, учебные аудитории | Директор, заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители групп, преподаватели, представители студенчества, родители | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 01.09. | День знаний  Торжественная линейка, посвященная началу учебного года. Классный час: «Россия – моя страна». | Площадка ресурсного центра, кабинет биологии | Директор, заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители групп, преподаватели, представители студенчества, родители | «Образовательная деятельность»  «Кураторство»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды»  «Взаимодействие с родителями (законными представителями)» |
| 01.09. | Инструктажи: соблюдение правил внутреннего распорядка, угроза терроризма (подготовка обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций) | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Профилактика и безопасность» |
| 04.09. | Разговоры о важном: «День Знаний». | Учебные аудитории | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 04.09. | Информационный час ко Дню окончания Второй мировой войны. (Просмотр фильма) | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 05.09 | День солидарности в борьбе с терроризмом. Классный час: «Терроризм – угроза человечеству».  Всероссийская акция "Капля жизни". | Кабинет биологии | Классный руководитель.  Любимская центральная библиотека им. Пушкина | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 08.09. | Урок - беседа, посвященный Международному дню распространения грамотности | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 11.09. | Разговоры о важном: «Там, где Россия». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 12.09 | Классный час: « Всё о коррупции ». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 18.09. | Разговоры о важном: «Зоя».  К 100-летию со дня рождения Зои Космодемьянской | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 19.09 | Классный час: «Мы в ответе за своё здоровье». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 25.09 | Разговоры о важном: «Избирательная система России (30 лет ЦИК)». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 26.09 | Классный час. Беседа  « Безопасность дома, на улице, в транспорте». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» Модуль «Профилактика и безопасность» |
| 26.09. | Социально-психологическое тестирование, направленное на ранее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ. | Кабинет информатики | Классный руководитель | Модуль «Профилактика и безопасность» |
| 28.09 | Проведение встреч с работодателями по вопросу заключения социального контракта. | Кабинет биологии | Классный руководитель | Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей» Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Кураторство»  «Наставничество» |
| 29.09. | Экологический урок «Проблема мусора». | Кабинет информатики | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  Модуль «Профилактика и безопасность» |
| В течение месяца | Индивидуальные, профилактические беседы с родителями и студентами. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Взаимодействие с родителями»  «Профилактика и безопасность»  «Кураторство»  «Наставничество» |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Фойе колледжа | Директор, заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители групп, преподаватели, представители студенчества, родители | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 01.10. | Международный день пожилых людей. Поздравление ветеранов СПО. | Учебные аудитории | Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители групп | «Основные воспитательные мероприятия»  «Самоуправление» |
| 02.10 | Разговоры о важном: «День учителя». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 02.10. | День профтехобразования. Лучший по профессии специалист в области ЖКХ. Рассказ студентов группы о людях- мастерах сферы ЖКХ. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия»  «Самоуправление»  «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 03.10 | Классный час. Тема: «Толерантность и межнациональные отношения». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия». |
| 05.10. | Международный день учителя  Праздничное мероприятие, посвященное Дню учителя «Мы вас любим!» | Актовый зал | Заместитель директора по УВР, студенческий совет | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 09.10 | Разговоры о важном: **«**О взаимоотношениях в коллективе». (Всемирный день психического здоровья, профилактика буллинга) | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия»  «Образовательная деятельность». |
| 10.10 | Классный час. Тема: «Как решить проблему коррупции». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия»  «Образовательная деятельность». |
| 16.10 | Разговоры о важном «По ту сторону экрана. 115 лет кино в России». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 17.10 | Классный час на тему: «Моя будущая профессия». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 23.10 | Разговоры о важном: « День подразделений специального назначения». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 24.10 | Классный час. Тема: «Верный выбор сделай сам!». | Кабинет биологии, социальные сети. | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 25.10. | Групповое родительское собрание. Тема: «Профилактика зависимостей (курение, алкоголизм, наркомания). Как обезопасить своего ребенка». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»  «Кураторство»  «Профилактика и безопасность» |
| 30.10. | Разговоры о важном: «День народного единства». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 31.10 | Классный час. Тема: «Моя будущая пенсия». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| В течение месяца | Проведение индивидуальных бесед с обучающимися. Темы: «Значение профессионального выбора в дальнейшей жизни»,  «Учебная деятельность и преемственность профобразования». | Учебные аудитории | Классный руководитель группы | «Кураторство»  «Наставничество»  «Организация предметно-пространственной среды»  «Профилактика и безопасность»  «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Фойе колледжа | Директор, заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители групп, преподаватели, представители студенчества, родители | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 01.11-04.11 | Конкурс плакатов к Дню народного единства. | Фойе колледжа | Классный руководитель группы | «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 04.11. | День народного единства.  Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню народного единства | Учебные аудитории, социальные сети | Классный руководитель группы | «Основные воспитательные мероприятия»  «Образовательная деятельность» |
| 07.11. | Классный час. Тема: Служебный долг». К дню памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России. | Учебные аудитории | Классный руководитель группы | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 13.11 | Разговоры о важном: « Россия: взгляд в будущее». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 14.11 | Классный час. Тема: «Человек имеет право быть другим». К международному дню толерантности. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 19.11. | День отказа от курения. Информационный час. | Социальные сети, интернет | Классный руководитель | «Профилактика и безопасность» |
| 20.11 | Разговоры о важном: «О взаимоотношениях в семье. День матери». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 21.11 | Классный час. Тема: «Мама – это значит жизнь! Акция «Мамин день». | Социальные сети, интернет | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 27.11 | Разговоры о важном: «Что такое Родина?» | Учебные аудитории | Классный руководитель группы | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| В течение месяца | Участие студентов в отраслевых конкурсах профессионального мастерства. | Учебные аудитории | Классный руководитель группы, мастер производственного обучения | «Образовательная деятельность»  «Кураторство»  «Наставничество»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды»  «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» |
| В течение месяца | Индивидуальные, профилактические беседы с родителями и студентами. | Учебные аудитории | Классный руководитель группы, мастер производственного обучения | «Взаимодействие с родителями»  «Профилактика и безопасность» |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Актовый зал, учебные аудитории | Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители групп | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 01.12. | Всемирный день борьбы со СПИДом.  «Береги себя» мероприятия по профилактике ВИЧ- инфекции | Учебные аудитории | Классный руководитель группы, мастер производственного обучения. | «Профилактика и безопасность» |
| 01.12 | Урок доброты. Тема:  « Преодоление». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 03.12. | День Неизвестного Солдата.  Виртуальная экскурсия «Есть память, которой не будет конца»  Возложение цветов к  памятнику Неизвестному солдату. | Социальные сети, сквер | Классный руководитель группы, преподаватель физвоспитания. | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 04.12 | Разговоры о важном: «Мы вместе». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 05.12. | День Героев Отечества  Классный час. Тема: «День героев Отечества». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 08.12 | Групповое занятие по профессиональному информированию «Открой дверь в новый мир». | Учебные аудитории | Классный руководитель группы, мастер производственного обучения. | «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» |
| 11.12 | Разговоры о важном: « Главный закон страны». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 12.12. | День Конституции Российской Федерации.  Классный час на тему: «Права человека и гражданина».  Викторина «Знаешь, ли ты свои права?» | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 13.12 | Круглый стол "Встреча с представителями работодателей, бывшими выпускниками". | Кабинет биологии | Классный руководитель, мастер производственного обучения | «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» |
| 18.12 | Разговоры о важном: «Герои нашего времени». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 19.12 | Информационный час «Жить по совести и чести» (противодействие коррупции). | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 25.12 | Разговоры о важном «Новогодние семейные традиции разных народов России». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 26.12 | Классный час. Тема "Что такое профессиональная этика и принцип профессионального скептицизма?" | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Организация предметно-пространственной среды»  «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» |
| 27.12 | Родительское собрание по итогам 1 полугодия. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Взаимодействие с родителями» |
| 18.12-25.12 | Конкурс Новогодних стенгазет. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Организация предметно-пространственной среды» |
| В течение месяца | Индивидуальные, профилактические беседы с родителями и учащимися | Учебные аудитории | Классный руководитель группы, мастер производственного обучения. | «Взаимодействие с родителями»  «Профилактика и безопасность» |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Фойе учебного заведения | Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители групп, преподаватели | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 15.01. | Разговоры о важном : «Налоговая грамотность». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 16.01 | Классный час. Тема «Стоп –СПАЙС!» | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия»  «Профилактика и безопасность» |
| 22.01. | Разговоры о важном: «Непокоренные. Блокада Ленинграда». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 23.01 | Классный час: «Безопасность в сети Интернет». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия»  «Профилактика и безопасность» |
| 25.01. | День российского студенчества.  «Татьянин день» (праздник студентов)праздничная программа. | Спортивный зал | Заместитель директора по УВР, классные руководители групп | «Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство»  «Самоуправление» |
| 26.01. | 80 лет со Дня освобождения Ленинграда от фашистской блокады (27 января 1944 года) –просмотр фильма | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 26.01. | Международный день памяти жертв Холокоста. Информационный час. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 29.01 | Разговоры о важном: «Союзники России». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 30.01 | Классный час: «Как прекрасно жить», посвященный профилактике суицидального поведения. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Профилактика и безопасность» |
| В течение месяца | Беседа с родителями слабоуспевающих обучающихся | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Взаимодействие с родителями»  «Профилактика и безопасность» |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Фойе колледжа | Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители групп, преподаватели | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 02.02. | День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве  ( просмотр видеоматериалов). | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 05.02. | Разговоры о важном : «190 лет со дня рождения  Д. Менделеева. День российской науки. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 06.02 | Классный час. Тема: «Моя карьера: завтра начинается сегодня». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» |
| 12.02. | Разговоры о важном: «День первооткрывателя». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 13.02 | Классный час на тему: «Толерантность – это гармония в многообразии». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 19.02 | Разговоры о важном : «День защитника Отечества.  280 лет со дня рождения  Федора Ушакова». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 20.02 | Классный час. Тема: «Профессиональная этика и культура общения». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 22.02. | Спортивная игра ко Дню Защитника Отечества | Спортивный зал | Заместитель директора по  УВР, студенческий совет, классные руководители групп, преподаватель физического воспитания | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 26.02 | Разговоры о важном: «Как найти свое место в обществе». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 27.02 | Классный час: «Способы конструктивного разрешения конфликтных ситуаций» | Кабинет биологии | Классный руководитель, социальный педагог, психолог | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| В течение месяца | Индивидуальные, профилактические беседы с родителями и студентами | Кабинет биологии | Классный руководитель, социальный педагог, психолог | «Взаимодействие с родителями»  «Профилактика и безопасность» |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Фойе колледжа | Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители групп, преподаватели | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 04.03 | Разговоры о важном: «Всемирный фестиваль молодежи». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 05.03. | Классный час на тему: «Тепло материнских сердец». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление». |
| 11.03. | Разговоры о важном: **«**Первым делом самолеты».  О гражданской авиации». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 12.03 | Классный час. Тема: ««Научно-технический прогресс и требования к современному рабочему». | Кабинет биологии | Классный руководитель, мастер производственного обучения, социальные партнёры | «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»  «Кураторство»  «Наставничество» |
| 15.03 | День работников ЖКХ (День работников бытового обслуживания населения и жилищно-коммунального хозяйства) – профессиональный праздник. Просмотр фильмов о людях отрасли. | Кабинет биологии | Классный руководитель, мастер производственного обучения, социальные партнёры | «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»  «Кураторство»  «Наставничество» |
| 18.03 | Разговоры о важном: «Крым. Путь домой». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 18.03. | День воссоединения Крыма и России. Просмотр фильма. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 19.03 | Классный час на тему: «Прощение или месть?, посвященный нравственным проблемам человеческого выбора. | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 25.03. | Разговоры о важном : «Россия - здоровая держава». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 26.03 | Классный час. Тема: « Привычки вредные». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Профилактика и безопасность» |
| В течение месяца | Индивидуальные, профилактические беседы с родителями и студентами. | Кабинет биологии | Зам. директора по УВР, классный руководитель, социальный педагог, психолог | «Профилактика и безопасность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Взаимодействие с родителями» |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Фойе колледжа | Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители групп, преподаватели | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 01.04. | Разговоры о важном : «Цирк! Цирк! Цирк! (К Международному дню цирка) | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия». |
| 02.04 | Классный час на тему: «Раздельный сбор мусора. Варианты переработки»! » Классный час способствует формированию экологической культуры учащихся. | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 08.04. | Разговоры о важном : «Я вижу Землю! Это так красиво». | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 09.04 | Классный час на тему: « Труд: право или обязанность». | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность» |
| 12.04. | День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы» | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 15.04. | Разговоры о важном : «215-летие со дня рождения Н. В. Гоголя». | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 16.04 | Классный час на тему: «Как разрешить конфликт?». | Кабинет биологии | Классный руководитель, психолог | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 19.04 | Антинаркотическая акция «Здоровье молодежи - богатство России» | Кабинет биологии | Классный руководитель, психолог | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 22.04. | Разговоры о важном : «Экологичное потребление». | Кабинет биологии | Классный руководитель, | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 23.09 | Классный час. Тема: «Природа. Экология. Жизнь. Будущее». | Кабинет биологии | Классный руководитель, | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 26.04. | День участников ликвидации последствий радиационных аварий и катастроф и памяти жертв этих аварий и катастроф. | Кабинет биологии | Классный руководитель, | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 29.04 | Разговоры о важном : «Труд крут!» | Кабинет биологии | Классный руководитель, | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 30.04 | Классный час: « Есть такая профессия: людей спасать». | Кабинет биологии | Классный руководитель, | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 30.04. | Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны) | Кабинет биологии | Классный руководитель, | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| В течение месяца | Встреча с выпускниками разных лет работающих по профессии. | Учебные аудитории | Классный руководитель группы, мастер сельскохозяйственного производства. | «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»  «Кураторство»  «Наставничество» |
| В течение месяца | Акция «Чистая территория».  Уборка и озеленение территории колледжа | По плану | классные руководители групп, мастера п/о | «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| В течение месяца | Индивидуальные, профилактические беседы с родителями и студентами | Кабинет биологии | Классный руководитель, | «Взаимодействие с родителями»  «Профилактика и безопасность» |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Фойе колледжа | Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители групп, преподаватели | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 06.05 | Разговоры о важном: «Урок памяти». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 07.05 | Классный час: « Поклонимся великим тем годам…». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 09.05. | День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов  -участие в районных праздничных мероприятиях;  -акция «Свеча памяти»,  мероприятие, посвященное Дню Победы  Акция «Георгиевская лента» | Памятник воинам, погибшим в годы войны | Заместитель директора по ВР  Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Самоуправление» |
| 13.05. | Разговоры о важном: «Будь готов! Ко дню детских общественных организаций» | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 14.05 | Классный час. Тема: Международный день семьи.  Беседа « Крепкая семья». | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 16.05. | Встреча с работниками центра занятости. «Я и профессия» | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» |
| 20.05. | Разговоры о важном : «Русский язык. Великий и могучий».  225 со дня рождения А. С. Пушкина | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 21.05 | Классный час. Тема: «Терроризму - нет!» | Кабинет биологии | Классный руководитель | «Основные воспитательные мероприятия»  «Профилактика и безопасность» |
| 22.05. | День государственного флага Российской Федерации  Викторина «Символы России». | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 24.05. | День славянской письменности и культуры. Акция «Бесценный дар Кирилла и Мефодия»», ко Дню славянской письменности и культуры | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 28.05. | Классный час на тему:  « Всемирный день без табака».  Антитабачная викторина  « Курение- зло!». | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Профилактика и безопасность»  «Образовательная деятельность» |
| В течение месяца | Участие студентов в отраслевых конкурсах профессионального мастерства. | Ресурсный центр | Классный руководитель, мастер производственного обучения | «Кураторство»  «Наставничество»  «Организация предметно-пространственной среды»  «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» |
| В течение месяца | Индивидуальные, профилактические беседы с родителями и студентами | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Взаимодействие с родителями»  «Профилактика и безопасность» |
| Еженедельно | Еженедельная церемония выноса флага Российской Федерации | Фойе колледжа | Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители групп, преподаватели | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды» |
| 03.06. | Международный день защиты детей. Спортивные соревнования. | Стадион | Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры | «Основные воспитательные мероприятия»  «Организация предметно-пространственной среды»  «Профилактика и безопасность» |
| 04.06 | Классный час. Тема: «Символы страны великой». | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 06.06. | День русского языка - Пушкинский день России | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 11.06 | Классный час. Тема: «Неформальные организации – что это и чем они опасны». | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 12.06. | День России. Акция ко дню России «Россия - Родина моя!» | По плану | Заместитель директора по УВР,  классные руководители групп | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 18.06 | Классный час. Тема:  «Сначала была беда, Победа пришла потом…». | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 22.06. | День памяти и скорби.  «Свеча памяти. Онлайн»- участие во Всероссийской акции | Социальные сети | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность»  «Основные воспитательные мероприятия» |
| 25.06 | Классный час. Тема: «Итоги учебного года. Итоги обучения». | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Образовательная деятельность» |
| 27.06. | День молодежи | Кабинет биологии | Классный руководитель. | «Основные воспитательные мероприятия»  «Кураторство»  «Самоуправление»  «Взаимодействие с родителями» |
| 06.2023 | Торжественное вручение дипломов | ДК | Директор, заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители групп, преподаватели, представители студенчества, родители | «Основные воспитательные мероприятия» |
| 08.07 | День семьи, любви и верности | По плану, волонтёры | Социальный педагог, студсовет | «Основные воспитательные мероприятия»  «Кураторство»  «Самоуправление» |
| 28.07 | День Крещение Руси. | По плану, волонтёры | Социальный педагог, студсовет | «Основные воспитательные мероприятия»  «Кураторство»  «Самоуправление» |
| 12.08 | День физкультурника | По плану,  волонтёры | Преподаватели физического воспитания, ОБЖ | «Основные воспитательные мероприятия»  «Кураторство»  «Самоуправление» |
| 22.08 | День Государственного Флага Российской Федерации | По плану, волонтёры | Социальный педагог, студсовет | «Основные воспитательные мероприятия»  «Кураторство»  «Самоуправление» |
| 23.08 | День воинской славы России (Курская битва, 1943) | По плану, волонтёры | Социальный педагог, студсовет | «Основные воспитательные мероприятия»  «Кураторство»  «Самоуправление» |
| 27.08 | День российского кино | По плану, волонтёры | Социальный педагог, студсовет | «Основные воспитательные мероприятия»  «Кураторство»  «Самоуправление» |