	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия Республиканской межотраслевой техникум
	Система качества
	Планирующая документация
	Учебно – методическая деятельность
Наименование документа: Основная профессиональная образовательная программа ППКРС 35.01.23 Хозяин(-ка) усадьбы	


 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГАОУ СПО РБ «РМТ»
 Киреев В.Ю.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяин (-ка) усадьбы

Квалификация:

Флодоовощевод


Повар

Учетчик

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 5 месяцев

с. Новоильинск 2013 г.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия Республиканский меотраслевой техникум
	Система качества
	Планирующая документация
	Учебно – методическая деятельность
	Наименование документа: Основная профессиональная образовательная программа СПКРС 35.01.23 Хозяин(-ка) усадьбы

Разработчики:

_ Рябова И.Г. 1-ый зам.директора

_ Ивакина Н.В. зам. директора по НМР

- Ходунькова Н.Е. зав. по учебной работе

- Павлова А.В. председатель методического объединения

профессионального цикла специальностей

Программа рассмотрена и одобрена на заседании МС

профессионального цикла протокол

№ 1 от 7.09 2013 г.

Председатель МО *А.В. Павлова* Павлова А.В.

СОГЛАСОВАНО:



ИП – Бадмаев Б.Р.



ИП - Мельникова Н.И.

Содержание

1. Область применения
2. Используемые сокращения
3. Характеристика подготовки по ППКРС
4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
5. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
6. Требования к структуре программы подготовки специалистов среднего звена
7. Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена
8. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

1. Область применения

основной профессиональной образовательной программы по профессии

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Настоящая программа учебно-программной документации предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования при подготовке обучающихся по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы сроком обучения 3 года 5 месяцев на базе основного (общего) образования с получением среднего (полного) общего образования.

Наименование квалификации базовой подготовки:

- учетчик-повар

Сборник учебно-программной документации разработан педагогическими работниками ГАОУСПОРБ «РМТ» на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 ноября 2009 года № 523.

-Требований приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении положения о Практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

-Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утверждённых Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.

Сборник учебно-программной документации включает:

Учебный план по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы •

Программы общепрофессиональных дисциплин: •

-ОП.01 Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства;

-ОП.02 Основы деловой культуры;

-ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены;

-ОП.04 Экологические основы природопользования;

-ОП.05 Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита;

-ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности;

- ОП.07 Безопасность жизнедеятельности ;

Программы профессиональных модулей: •

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

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

-ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд;

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

Программы учебной и производственной практики. •

2. Используемые сокращения

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

НПО - начальное профессиональное образование;

ФГОС НПО - федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования;

ОУ - образовательное учреждение;

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс

3. Характеристика профессиональной подготовки

3.1. Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1 Образовательная база приема

Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <*> Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования на базе среднего (полного) общего образования

Оператор машинного доения 1 год 10 мес.

Повар

Учетчик

на базе основного общего образования 3 года 5 мес. <***>

<*> ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ОПОП ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников 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.

4.3. Обучающийся по профессии Хозяйка(ин) усадьбы готовится к следующим видам деятельности:

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

4.3.2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

4.3.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

4.3.4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций

5. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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).

5.2. Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

6. Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы

6.1. Основная профессиональная образовательная программа по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общепрофессионального; профессионального

и разделов: физическая культура; учебная практика (производственное обучение); производственная практика; промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация.

6.2. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и 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 (производственное обучение) и (или) производственная практика.

6.3. Обязательная часть профессионального цикла ОПОП предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Структура основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования

Таблица 2 Индекс Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту

Распределение компетенций по дисциплинам и модулям

Таблица 3

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, модулей	Общие компетенции	Профессиональные компетенции
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ОПД.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства.	ОК 1 - 10	ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6 уметь: ПК 4.1 - 4.3 определять организационно-правовую форму сельской экономики, основные направления ее деятельности; ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве; знать: основные принципы рыночной экономики; законы спроса и предложения на рынке товаров и услуг; особенности формирования, характеризовать современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства; основные виды производства, возможности ее использования; структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции; механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию; организационно-правовые основы 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
ОПД.02	программа учебной дисциплины Основы деловой культуры	ОК 1 - 10	ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе личностного общения; ПК 4.1 - 4.3 получать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; поддерживать деловую репутацию; уважать и соблюдать имидж делового человека; выбирать рабочее место; знать: правила делового общения; этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; современные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования; формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; требования к внешнему облику делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары; правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения уметь
ОПД.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ОК 1 - 10	ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 применять необходимые методы защиты; ПК 3.1 - 3.6 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; проводить простые микробиологические исследования продукции и

			<p>авать оценку полученным результатам;</p> <p>знать:</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;</p> <p>правила личной гигиены работников;</p> <p>нормы гигиены труда;</p> <p>классификацию моющих и дезинфицирующих средств, а их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</p> <p>основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</p> <p>санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции</p> <p>уметь:</p>
ОПД.04	<p>ологические основы природопользования</p>	ОК 1 - 10	<p>ПК 1.1 - 1.7</p> <p>ПК 2.1 - 2.6</p> <p>ПК 3.1 - 3.6</p> <p>пользовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;</p> <p>знать:</p> <p>принципы рационального природопользования;</p> <p>источники загрязнения окружающей среды;</p> <p>государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;</p> <p>экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности</p>
ОПД.05	<p>Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита</p>	ОК 1 - 10	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.5 - 1.7</p> <p>знать: ПК 2.1</p> <p>сущность и содержание бухгалтерского дела; ПК 2.3 - 2.6</p> <p>ПК 3.1</p> <p>основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p>

			<p>иды бухгалтерских счетов; учет движения денежных средств; экономическую сущность налогов, их функции; принципы и методы налогообложения; способы уплаты налогов; основы налогового законодательства Российской Федерации; активы, обязательств, баланса, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы</p>
ОПД.06	информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 10	<p>ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 знать: ПК 4.1 - 4.3</p> <p>устройство персонального компьютера, его функции; возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе; прикладные программы для ведения учета</p>
ОПД.07	безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; основы жизнедеятельности</p> <p>ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.6</p> <p>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 профессий-учетных специальностей самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p>

		<p>менять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами конструктивного общения и регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях воздействия терроризму как реальной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности в быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>меры защиты населения от воздействия массового поражения;</p> <p>пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>задачи и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, связанные с профессиями СПО;</p> <p>способы применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p>
--	--	---

			<p>рядок и правила оказания ой помощи пострадавшим</p>
<p>ПМ.01</p>	<p>д за охозяйственными ными, хранение и ботка продукции новодства в сельской е</p>	<p>ОК 1 - 10</p>	<p>К.01.01. Технологии ухода а сельскохозяйственными животными ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 иметь практический опыт: МДК.01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе а сельскохозяйственными отными (крупный рогатый скот, свинья, птица); доения коров; обработки продукции новодства, подготовки ее к хранению; уметь: кормить, поить животных, оществлять уход за ними в тствии с распорядком дня оставленными рационами; подготавливать корма к скармливанию; овить коров к машинному доению; оводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок; ствлять машинное доение облюдением необходимых иенических ветеринарных требований; выявлять коров в охоте, одить запуск и подготовку корову к отелу; оществлять особый уход за овой и телятком в первые дни после родов; подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами; проводить сбор яиц; ить первичную обработку продукции животноводства (шкура, мяса, яиц), закладывать ее на хранение; знать: вила кормления различных сельскохозяйственных животных; обы заготовки, хранения и подготовки кормов к</p>

			<p>скармливаю; строение вымени коровы, процессы молокообразования и отдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;</p> <p>правила подготовки к искусственному осеменению; физические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных аппаратов, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;</p> <p>технику машинного доения коров;</p> <p>особности ухода за свиньями и птицей;</p> <p>различные способы переработки и хранения продукции животноводства</p>
ПМ.02	<p>производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p>	ОК 1 - 10	<p>МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3 иметь практический опыт: возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации; МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе уметь: выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними; охранять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением правил безопасности труда; вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;</p>

		<p>полнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;</p> <p>выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;</p> <p>акладывать плодовый сад, ирять и размещать сорта и подготавливать почву, зводить посадку и уход за саженцами;</p> <p>изводить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, ирование кроны, обрезка);</p> <p>производить уход за юсящим садом (обработка чвы, внесение удобрений, ход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);</p> <p>еспечивать своевременное хранение, переработку и изацию скоропортящейся плодовооощной и ягодной продукции;</p> <p>знать:</p> <p>вы агрономии: почвы и их подородие, условия жизни стений, сорные растения и борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, обрениа и их применение, севообороты и их классификация, орошение охозяйственных культур и осушение земель;</p> <p>ных вредителей и болезни изучаемых культур, енные средства защиты от елей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;</p> <p>способы размножения и дный метод выращивания оощей;</p> <p>новные и агротехнические емы ухода за оощными и плодовыми культурами;</p> <p>вания к качеству плодово-ой и оощной продукции, адываемой на хранение и</p>
--	--	---

			<p>предназначенной для переработки; процессы, происходящие в ягодах, ягодах и овощах при хранении; технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей</p>
<p>ПМ.03</p>	<p>Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Профессии начального профессионального образования</p>	<p>ОК 1 - 9</p>	<p>ПК 3.1 - 3.6 иметь практический опыт: приготовления блюд и определения их качества; уметь: применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд; оценивать органолептическую ценность 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; применять санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; определять количество сырья по рецептам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол; знать: основные понятия о физиологии питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд; понятия о пищевой</p>

			<p>биологической и физиологической ценности пищевых продуктов; группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; знания к качеству продуктов и факторы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья; потребительские свойства товаров; маркировку и упаковку; требования и способы экономного использования энергии, топлива; устройство, принцип работы кухонного оборудования; правила сервировки стола</p>
ПМ.04	<p>Ведение оперативного учета, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</p>	ОК 1 - 10	<p>ПК 4.1 - 4.3 иметь практический опыт: ведения 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</p>
ОП	Физическая культура	ОК 2	ПК. В результате освоения

		ОК 3 ела обучающийся должен: ОК 6 ОК 7 пользоваться физкультурно- ОК9 образовательную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: ти физической культуры в общекультурном, сиональном и социальном развитии человека; ы здорового образа жизни
--	--	--

Учебная практика (производственное обучение) 33 нед.

Производственная практика

Промежуточная аттестация 3 нед.

Государственная (итоговая) аттестация 1 нед.

Каникулярное время 13 нед.

Итого 95 нед.

Учебный план.

Разработан на основе ФГОС СПО и базисного учебного плана (БУП) по профессии 35.01.23

Хозяйка(ин) усадьбы. Предусматривает изучение следующих учебных циклов: -

общеобразовательного;

-общепрофессионального;

-профессионального;

и разделов:

-физическая культура;

-учебная практика (производственное обучение);

-производственная практика;

-промежуточная аттестация;

-государственная (итоговая) аттестация.

Программы общепрофессиональных дисциплин.

Программы учебных дисциплин разработаны на основе Федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23

Хозяйка(ин) усадьбы . Содержание программ рассмотрено на заседании методической комиссии,

протокол № 9 от «03» июня 2013 года.

Каждая программа включает:

Паспорт программы учебной дисциплины; •

Структуру и содержание учебной дисциплины; •

Условия реализации программы; •

Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. В паспорте • Область применения программы; программы отражены: •

Место дисциплины в структуре ОПОП; •

Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения; •

Количество часов на освоение программы дисциплины. Структура и содержание • учебной дисциплины включает:

объём учебной дисциплины и виды учебной работы; •

Тематический план и содержание учебной дисциплины. •

В тематическом плане отражены: количество и наименование тем; объём часов на их освоение (в том числе количество часов на практические, лабораторные и контрольные работы); объём часов на самостоятельную работу обучающихся в форме домашних заданий. Практические и лабораторные работы конкретизированы. Домашние задания также конкретизированы.

Условия реализации программы учебной дисциплины определяют:

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению; •

Информационное обеспечение обучения. •

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

Основные формы и методы контроля и оценки результатов обучения:

Тестирование; •

Контрольные задания; •

Контрольные опросы; •

Анализ отчётов мастеров производственного обучения; •

Анализ отзывов мастеров производственного обучения (наставников) • предприятий;

Результаты контрольных, практических и лабораторных работ. •

Программы профессиональных модулей.

Программы профессиональных модулей разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Содержание программ рассмотрено на заседании методической комиссии, протокол № 9 от «03» июня 2013 года включает:

Паспорт программы профессионального модуля; •

Результаты освоения; •

Структуру и содержание; •

Условия реализации программы; •

Контроль и оценку результатов освоения. •

Паспорт программы профессионального модуля определяет область применения программы, цели и задачи модуля, требования к результатам освоения модуля и количество часов на освоение программы модуля. Количество часов на освоение модуля распределено на теоретическое обучение (максимальная учебная нагрузка обучающихся), учебную практику и производственную практику. Результаты освоения профессионального модуля определяют наименования результатов обучения по каждой профессиональной и общей компетенциям в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Тематический план профессионального модуля (пункт 3.1 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля») определяет коды профессиональных компетенций, наименование междисциплинарных курсов и количество часов на их освоение, а также количество часов на учебную практику и производственную практику.

Пункт 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля» отражает содержание обучения по профессиональному модулю. Содержание обучения по междисциплинарным курсам выражено через дидактические единицы, в которых заложены объекты, процессы и методы действий. Дидактическим единицам соответствуют определённые уровни усвоения:

4. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

5. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

6. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач). В междисциплинарных курсах указан объём часов на самостоятельную работу обучающихся, которая представлена в форме домашних заданий. Домашние задания конкретизированы.

Условия реализации программы профессионального модуля определяют:

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению; •

Информационное обеспечение обучения; •

Общие требования к организации образовательного процесса; •

Кадровое обеспечение образовательного процесса. Контроль и оценка • результатов освоения профессионального модуля состоит из двух разделов:

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций; •

Контроль и оценка развития общих компетенций. •

Программа учебной и производственной практики.

Разработана:

- На основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

- С учётом требований приказа Министерства Образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении положения о Практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Программа учебной и производственной практики является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Программа учебной и производственной практики включает разделы:

Паспорт учебной и производственной практики; •

• Тематический план и содержание учебной практики, производственной практики;

Условия реализации практик; •

Контроль и оценку результатов освоения практик. • Содержание программы рассмотрено на заседании методической комиссии, протокол № 9 от «03 » июня 2013 года.

Паспорт программы учебной и производственной практики определяет область применения программы, цели и задачи программы, требования к результатам освоения программы и количество на освоение программы. Количество часов на освоение программы распределено на учебную практику (производственное обучение) и производственную практику. Результаты освоения программы определяют наименования результатов обучения по каждой профессиональной и общей компетенциям в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Тематический план и содержание учебной практики отражает:

Наименование профессиональных модулей; Наименование тем и учебных элементов;

Объём времени, отводимый на освоение учебной • практики (производственного обучения) и производственной практики, а также предусмотрены проверочные работы для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся. Условия реализации программы учебной практики, контроль и оценка результатов освоения идентичны условиям реализации, контролю и оценке результатов освоения профессиональных модулей, за исключением условий по теоретическому обучению.

Организация учебной и производственной практики.

Целью учебной и производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающихся по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Задачей учебной практики (производственного обучения) является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в рамках профессиональных модулей: ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе; ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе; ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

В каждом профессиональном модуле представлен объём часов на учебную практику и указаны виды работ. Учебная практика проводится как концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Содержание программ общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей разработаны с опережением, таким образом, чтобы отработка трудовых приёмов, умений и навыков осуществлялась с опорой на знания, полученные на теоретическом обучении.

Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности производства.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях социальных партнеров на основе договоров. Объём часов производственной практики, виды работ по ней представлены в профессиональном модуле.

Перед направлением обучающихся на производственную практику:

Заключаются договоры на организацию и проведение практики;

Согласовываются программы и планируемые результаты практики;

Общее руководство и контроль за практикой осуществляет старший мастер и заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения (куратором).

Практика завершается выполнением обучающимися практической квалификационной работы. Результаты прохождения практики обучающимися учитываются при государственной итоговой аттестации.

7. Требования к условиям реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа ППКРС разработана с учетом специфики, направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, на конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

При формировании ППКРС РМТ времени, отведенное на вариативную часть учебных циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули при формировании учебного плана и ежегодного обновления. С учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО; в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям; обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения; ППКРС сформирована с учетом социокультурной среды. Для обеспечения качественной подготовки созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствованию развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов; предусмотрена реализация 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

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются ГАОУ СПО РБ РМТ

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

фонды оценочных средств: контрольно-оценочные средства и контрольно-измерительные средства; методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки занятиям, у обучающихся есть возможность обеспечения доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 6 наименований отечественных журналов.

В ГАОУСПО РБ РМТ предоставлено для обучающихся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Прием на обучение по ППКРС за счет Республиканского бюджета. Финансирование реализации ППКРС осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

Образовательная организация РМТ, реализующая ППКРС, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01 Экономические и правовые основы производственной деятельности	В.Н.Липсиц Экономика. М, Высшая школа, 2005 г Н.Н.Кожевникова Основы экономики М.,Академия 2010г. В.В.Румынина Правовое обеспечение профессиональной деятельности, М., Академия, 2010г.
ОП.02 Основы деловой культуры	Л.И. Никитченко Деловая культура М., ИНФРА, 2005
ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Г.Г. Жариков. Микробиология продовольственных товаров, санитария, гигиена. М., Академия, 2008 А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария. М., Академия, 2010 Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности М., Академия, 2008
ОП. 04 Экологические основы природопользования	В.М.Костантинов Экологические основы природопользования, М., Академия , 2010 г.
ОП.05 Основы бухгалтерского учета и аудита	Н.В.Брыкова Основы бухгалтерского учета М., Академия, 2010 Е.М.Лебедева Аудит М., Академия, 2010г.
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Е.Михеева Информационные технологии в профессиональной деятельности М.,Академия, 2010г.
ОП.07 Безопасность жизнедеятельности	Н.В.Косолапова Основы безопасности жизнедеятельности, М., Академия , 2010г. Журнал «ОБЖ», М.,Русский журнал,2015
Профессиональные модули	
ПМ.01 Уход за С/Х животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	Н.В.Зеленевский Анатомия и физиология животных М.,Академия, 2010г. В.Н.Легеза Животноводство М.,Академия, 2011г. П.И.Технология производства, хранения и изготовления говядины, Ростов –на-Дону,Феникс, 2002г.
ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	Т.И.Поморцева Технология хранения и переработка плодоовощной продукции М, Академия, 2008 г Е.П.Широков Хранение и переработка продукции растениеводства М.,Колос, 2004г.
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	Н.А.Анфимова Кулинария М, Академия, 2008 г Г.Г.Дубцов Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции М, Академия, 2006 г
ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	В.Н.Легеза Животноводство М.,Академия, 2011г. П.И.Технология производства, хранения и изготовления говядины, Ростов –на-Дону,Феникс, 2002г.
	Журналы «Питание и общество» М.,Гарант,2015 «Кондитерское производство» М.,Пищевая промышленность,2014

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Истории
4.	Бизнеса и экономики
5.	Математики
6.	Естествознания
7.	Географии
8.	Информатики и ИКТ
9.	Технологии кулинарного производства
10.	Технологии кондитерского производства
11.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12.	Технологии кулинарного производства
13.	Технологии кондитерского производства
14.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15.	Бухгалтерского учета, налогообложения и аудита
16.	Финансов, денежного обращения и кредитов
17.	Экономической теории
18.	Теории бухгалтерского учета
19.	Анализа финансово-хозяйственной деятельности
	Лаборатории:
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технического оснащения и организации рабочего места
4.	Учебно- производственного хозяйства
5.	Учебная бухгалтерия
6.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
7.	Учебный кулинарный цех
8.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал
1.	
2.	

Обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Для реализации ППКРС по профессии 15.01.05 Сварщик (электросварочные и газосварочные работы) ГАОУ СПО РБ РМТ имеет в наличии:

Базы практики

Базами практик студентов являются предприятия

ИП – Бадмаев Б.Р

ИП - Мельникова Н.И.

ИП- Ходуньков А.Б.

8. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, модулей	Общие компетенции	Профессиональные компетенции
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ОПД.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства.	ОК 1 - 10	<p>ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6 уметь: ПК 4.1 - 4.3</p> <p>определять организационно-правовую форму сельской экономики, основные направления ее деятельности; ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве; знать: основные принципы рыночной экономики; закономерности спроса и предложения на рынке товаров и услуг; особенности формирования, структуру современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства; основные виды сельскохозяйственной продукции, возможности ее использования; структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции; факторы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию; организационно-правовые основы сельскохозяйственных организаций, их организационную и производственную структуру; основные основы деятельности малых предприятий; нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе;</p>

			<p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы оплаты труда</p>
ОПД.02	<p>программа учебной дисциплины Основы деловой культуры</p>	ОК 1 - 10	<p>ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе личностного общения; ПК 4.1 - 4.3 получать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; принимать решения и аргументированно отстаивать точку зрения в корректной форме; поддерживать деловую репутацию; сохранять и соблюдать имидж делового человека; организовывать рабочее место; 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; требования к внешнему облику делового человека: костюм, обувь, прическа, макияж, аксессуары; правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения уметь</p>
ОПД.03	<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены</p>	ОК 1 - 10	<p>ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 применять необходимые методы защиты; ПК 3.1 - 3.6 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; обслуживать оборудование, инвентарь, помещения,</p>

			<p>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, а 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 уметь:</p>
ОПД.04	<p>Экологические основы природопользования</p>	ОК 1 - 10	<p>ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6</p> <p>пользовать представления о связи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности; знать: принципы рационального природопользования; источники загрязнения окружающей среды; государственные и личностные мероприятия по защите окружающей среды; экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности</p>
ОПД.05	<p>Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита</p>	ОК 1 - 10	<p>ПК 1.1 ПК 1.5 - 1.7 знать: ПК 2.1 сущность и содержание бухгалтерского дела; ПК 2.3 - 2.6</p>

			<p>ПК 3.1 основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; ПК 4.1 - 4.3 методы бухгалтерских счетов; учет движения денежных средств; экономическую сущность налогов, их функции; принципы и методы налогообложения; способы уплаты налогов; основы налогового управления Российской Федерации; списание активов, обязательств, убытка, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы</p>
ОПД.06	информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 10	<p>ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 знать: ПК 4.1 - 4.3 устройство персонального компьютера, его функции; возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе; прикладные программы для ведения учета</p>
ОПД.07	безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; осведомленность жизнедеятельности ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.6 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</p>

		<p>р-учетных специальностей самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; менять профессиональные знания в ходе исполнения функций военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами экономного общения и регуляции в повседневной жизни и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных и чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях действия терроризму как важнейшей угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности в быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; меры защиты населения от воздействия массового поражения; пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; задачи и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, технические средства и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно- учетные специальности, военные профессии СПО;</p>
--	--	---

			<p>ь применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания помощи пострадавшим</p>
ПМ.01	<p>д за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской местности</p>	ОК 1 - 10	<p>К.01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 иметь практический опыт: МДК.01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе 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 оставленными рационами; подготавливать корма к скармливанию; доить коров к машинному доению; проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок; осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых гигиенических ветеринарных требований; выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу; осуществлять особый уход за коровой и телятком в первые дни после родов; подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами; проводить сбор яиц; осуществлять первичную обработку продукции животноводства (шкура, мяса, яиц), закладывать ее на хранение; знать: правила кормления различных</p>

			<p>сельскохозяйственных животных;</p> <p>обработки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;</p> <p>строение вымени коровы, процессы молокообразования и отдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;</p> <p>правила подготовки к искусственному осеменению;</p> <p>технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных аппаратов, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;</p> <p>технику машинного доения коров;</p> <p>особенности ухода за свиньями и птицей;</p> <p>различные способы переработки и хранения продукции животноводства</p>
ПМ.02	<p>производство, хранение и обработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p>	ОК 1 - 10	<p>МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3</p> <p>иметь практический опыт: возделывания, уборки и ухода за сельскохозяйственными культурами с применением средств механизации; МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>уметь: выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними; облагораживать и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением правил безопасности труда; вести борьбу с вредителями и</p>

		<p>ниями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;</p> <p>выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;</p> <p>выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;</p> <p>закладывать плодовый сад, выбирать и размещать сорта и подготавливать почву, проводить посадку и уход за саженцами;</p> <p>проводить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);</p> <p>производить уход за взрослым садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);</p> <p>обеспечивать своевременное хранение, переработку и консервацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;</p> <p>знать:</p> <p>основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и борьбу с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;</p> <p>основных вредителей и болезни изучаемых культур, эффективные средства защиты от насекомых и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;</p> <p>способы размножения и оптимальный метод выращивания овощей;</p> <p>основные и агротехнические приемы ухода за овощными и</p>
--	--	--

			<p>плодовыми культурами; вания к качеству плодовой и овощной продукции, падываемой на хранение и предназначенной для переработки; процессы, происходящие в одах, ягодах и овощах при хранении; технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей</p>
ПМ.03	<p>Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Профессии начального профессионального образования</p>	ОК 1 - 9	<p>ПК 3.1 - 3.6 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; применять санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; определять количество сырья по рецептурам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол; знать: основные понятия о физиологии питания;</p>

			<p>технологии кулинарного овления пищи и контроля качества блюд; понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов; группы продовольственных товаров, правила их ользования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; ания к качеству продуктов оды его оценки: факторы, ощие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья; потребительские свойства товаров; маркировку и упаковку; гия и способы экономного дования энергии, топлива; ение, устройство, принцип кухонного оборудования; правила сервировки стола</p>
<p>ПМ.04</p>	<p>Ведение оперативного учета, язательств, финансовых и ственных операций в сельской усадьбе</p>	<p>ОК 1 - 10</p>	<p>ПК 4.1 - 4.3 иметь практический опыт: ативного учета в сельской усадьбе; уметь: пользоваться нормативной документацией; оформлять первичную окументацию (с указанием еквизитов, кодификации); оводить оперативный учет дукции растениеводства и животноводства; ти учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции; определять показатели омической эффективности едения хозяйства сельской усадьбы; знать: назначение, организацию, рмы и методы проведения оперативного учета; мативную документацию; ла заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации; учет работы машинно- тракторных агрегатов;</p>

			учет естественной убыли; методы инвентаризации материальных ценностей
	ОП физическая культура		<p>ОК. В результате освоения ела обучающийся должен:</p> <p>пользовать физкультурно- овительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: ли физической культуры в общекультурном, сиональном и социальном развитии человека; ы здорового образа жизни</p>

Результаты освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1. Понимать сущность и важную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	наличие положительных результатов обучения по дисциплинам и проф. м (характеристика от зам. по делам основного руководителя, мастер	теоретическое наблюдение и оценка практических занятий при применении работ по учебной программе
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее выполнения, определенных руководителем	достижение поставленных профессиональных задач в процессе учебной и производственной деятельности	наблюдение
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итериметрический контроль, оценку и коррекцию учебной деятельности, нести ответственность за результаты своей	адекватность решения типичных и нестандартных профессиональных задач	теоретическое наблюдение и оценка практических занятий при применении работ по учебной программе
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для качественного выполнения профессиональных задач	актуальность и применение полученных результатов поиска источников информации для решения поставленных профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий	теоретическое наблюдение и оценка практических занятий при применении работ по учебной программе

6. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	эффективность поиска требуемой информации активное использование при работе с информацией различных ресурсов в т.ч. сети Интернет для решения профессиональных задач (курсовые, сообщения, презентации)	верное наблюдение и оценка практических занятий при выполнении работ по учебной работе
6. Работать как индивидуально, в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	эффективность результата профессиональной деятельности в соответствии с целями коллектива, предприятия, клиентами	верное наблюдение и оценка практических занятий при выполнении работ по учебной работе
7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для граждан).	решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	верная оценка на практических занятиях

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Нормы оценок освоения основных видов профессиональной деятельности

Баллом «5» оценивается четкий ответ, показывающий глубокое понимание изученного материала Баллом «4» оценивается ответ, показывающий правильное понимание вопроса, осмысление основного материала с использованием специальной терминологии. Баллом «3» оценивается ответ, выявляющий неполное понимание вопроса и частичное знание фактического материала. Баллом «2» оценивается ответ, показывающий непонимание вопроса и отсутствие знания фактического материала.

Требования к выпускным квалификационным работам

Структура выпускной квалификационной работы (ВКР).

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста среднего звена объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности. ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Организация выполнения ВКР

ВКР выполняется под руководством опытных преподавателей, темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями специальных дисциплин, мастерами производственного обучения совместно со специалистами, организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора учебного заведения.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится две недели календарного времени согласно учебному плану.

ВКР может носить практический и проектный характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 35 - 40 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;

- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план выполнения разработанного макета с использованием различных приемов и методов;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложения.

ПРИЛОЖЕНИЯ к ОПОП

Аннотация программы дисциплины

«Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства»

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.

Настоящая программа учебной дисциплины «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной 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 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 ее использования;
- механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию;
- организационно-правовые формы сельскохозяйственных предприятий; 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
Теоретические занятия	20
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Исследовательская работа. Выполнение докладов с использованием мультимедийной презентации. Написание эссе. Составление резюме. Составление схем, кроссвордов.	

Аннотация программы дисциплины

«Основы деловой культуры»

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы. базовой подготовки.

Настоящая программа учебной предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная программа дисциплины «Основы деловой культуры» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- 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 аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся 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, макияж, аксессуары;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

<i>Вид учебной работы</i>	<i>часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Теоретическая аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе: практические занятия, контрольные работы	
Лабораторная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
с использованием ИТ	
с литературой	
Разработка блок-схемы конфликта, анализ причин его возникновения	
Разработка способов разрешения конфликтов	
Формальная аттестация в форме - зачет	

Аннотация программы дисциплины

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения). Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы. базовой подготовки.

Настоящая программа учебной предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. 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;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещение, транспорт;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам.

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

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часа;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Аннотация программы дисциплины

«Экологические основы природопользования»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»** Настоящая программа учебной предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в производственной 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
В том числе:	
теоретических занятий	20
практических занятий	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Аннотация программы дисциплины

Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Программа учебной дисциплины может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП родственных профессий и специальностей, а также в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности среднего профессионального образования

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- национальную систему нормативного регулирования;
- международные стандарты финансовой отчетности;
- понятие бухгалтерского учета;
- сущность и значение бухгалтерского учета;
- историю бухгалтерского учета;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- план счетов бухгалтерского учета;
- формы бухгалтерского учета

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **60** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **28** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	88
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) не предусмотрена	-
систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебников, составленным преподавателем);	10
оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	4
решение ситуационных и типовых задач по темам: «Балансовый метод отражения информации», «Типы хозяйственных операций и их отражение на бухгалтерский баланс».	
оформление образцов бухгалтерских документов по темам: «Инвентаризация, ее значение и виды», «Учетные регистры и формы бухгалтерского учета».	4
подготовка реферата по темам: «Счета бухгалтерского учета», «Синтетические и аналитические счета».	4
	4
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

Аннотация программы дисциплины

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы

учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;

самостоятельной работы обучающегося 14 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические работы	20

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
<p>в том числе:</p> <p>-подготовка рефератов и докладов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Информация и знания. • Особенности операционной системы Windows. •Компьютерные словари и системы машинного перевода •Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows. •Базы данных и Интернет. • Бухгалтерское программное обеспечение. <p>-систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;</p> <p>-участие в АРТ- конкурсах;</p> <p>-оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Аннотация программы дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности»

1.1 Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке учащихся

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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 в быту;
- использовать средства индивидуальной 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 способностями бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

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 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 СПО;
- область получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок 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 88 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов;

практической работы обучающегося 48 часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

учебной работы	<i>в часах</i>
максимальная учебная нагрузка (всего)	88
обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретических занятий	20

практические занятия	44
контрольные работы, итоговый контроль	зачет)
стоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>овая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Аннотация программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»** в части освоения основного 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.

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

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. 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:

- ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свиньи, птицы);
- доения коров;
- обработка продукции животноводства, подготовка 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 хранению доильных установок;
- осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований;
- выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу;
- осуществлять особый уход за коровами и телятком 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, процесс молокообразования и молокоотдачи;
- правила ухода за выменем;

- болезни вымени и причины вызывающего его заболевание;
- 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 456 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 110 часов;

практики – 216 часов, включая:

учебной – 72 часа;

производственной – **144 часа.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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 работ 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 зоогигигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
ПК 1.6	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.
ПК 1.7	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8	Осуществлять денежные операции.
ОК 9	Соблюдать требования соблюдения своих социально – трудовых прав в рамках закона.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	130
в том числе:	
теоретических занятий	76
лабораторных и практических занятий	54
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	110
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

Аннотация программы профессионального модуля

Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 35.01.23 **Хозяйка (ин) усадьбы**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 717, относится к укрупненной группе профессий: 35.00.00. Сельское, лесное и рыбное хозяйство, 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	Планирование 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.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке по профессиям:

127238 Учетчик

15699 Оператор машинного доения

16668 Плодоовощевод

На базе: основного общего образования, среднего общего образования

1.2. Цели и задачи 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.

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 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,
 - осушение земель;
 - основных вредителей и болезни изучаемых культур,
 - современные средства защиты от вредителей и болезней и приёмы оздоровления посадочного материала;
- способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;
- основные агротехнические приёмы 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 834 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 258 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 138 часа

самостоятельной работы обучающегося – 120 часов;

учебной и производственной практики – 576 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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	Планирование 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 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.	пользовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	осуществлять собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	осуществлять денежные операции
ОК 9.	заботиться о соблюдении своих социально-трудовых прав в рамках закона.

Аннотация программы профессионального модуля

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы 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 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации или переподготовке при наличии СПО, при профессиональной подготовке по профессии «повар» 3-4 разрядов.

1.2. Цели и задачи 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:

Приготовления блюд и определения их качества.

уметь:

- Применять экономические обоснованные приемы приготовления блюд.
- Проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов
- Рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии.
- 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 рецептов блюд, кулинарных и мучных 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 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.
- Приготовления блюд и определения их качества

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1352 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 740 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 536 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 204 часов;

учебной и производственной практики – 612 часов.

Аннотация программы профессионального модуля

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

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

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

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

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

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1034 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 530 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 390 часов;

самостоятельной работы обучающегося –140 часа;

учебной и производственной практики – 504 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4. 1.	Проводить учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы
ПК 4. 2.	Проводить учёт приобретенной продукции по отраслям
ПК 4. 3.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать 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 соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц.
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, 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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8	Осуществлять денежные операции.
ОК 9	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)