

**Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»**

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ  
для профессии среднего профессионального образования  
35.01.23 «Хозяйка(-ин) усадьбы»**

**2020 г.**

**Дисциплина**  
**ОП. 1 «Экономические и организационно-правовые основы**  
**усадебного хозяйства»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

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

**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; структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции; механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию; организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру; правовые основы деятельности малых предприятий; нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы оплаты труда

### **3. Структура дисциплины**

Фермерские хозяйства как форма предпринимательства. Коммерческая деятельность фермера-предпринимателя. Пути создания и организационно-экономические формы К(Ф)Х. Планирование хозяйственной деятельности. Экономическое обоснование выбора специализации фермерского хозяйства. Организация и использование материальных средств в растениеводстве и животноводстве. Трудовые ресурсы. Организация учета в хозяйстве. Банковские счета и кредиты. Управление финансами хозяйства.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 49 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 35 часов;

- самостоятельной работы обучающегося- 25 часов;
- лабораторных и практических занятий – 10 часов.

## **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

### **Дисциплина ОП.02 «Основы деловой культуры»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**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 аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; поддерживать деловую репутацию; создавать 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; составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары; правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения

## **3. Структура дисциплины**

Этика деловых отношений. Основные правила этикета. Основы психологии производственных отношений. Основы управления и конфликтологии.

## **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## **Дисциплина**

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

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**уметь:** соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

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

### **3. Структура дисциплины**

Основные группы микроорганизмов. Рост и размножение прокариот. Питание прокариот. Прокариоты и окружающая среда. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## Дисциплина

### ОП.04 «Экологические основы природопользования»

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина общепрофессионального цикла.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

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

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

**3. Структура дисциплины**

Современное состояние окружающей среды в России. Антропогенное воздействие на природу. Экологические кризисы и катастрофы. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды. Мониторинг окружающей среды. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах. Физическое загрязнение. Рациональное использование и охрана атмосферы. Рациональное использование и охрана водных ресурсов. Рациональное использование и охрана недр. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов. Охрана ландшафтов. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

**4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

**5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: практические занятия, устный опрос, контрольные работы.

## Дисциплина

### ОП.05 «Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита»

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**уметь:** вести бухгалтерский учет и отчетность;

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

### **3. Структура дисциплины**

Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс и бухгалтерские счета. Принципы учета основных хозяйственных процессов. Документация, регистры и формы бухгалтерского учета. Международные стандарты финансовой учета и отчетности.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 85 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## Дисциплина

### ОП.06 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**уметь:** использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

**знать:** устройство персонального компьютера, его функции; возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе; прикладные программы для ведения учета

### **3. Структура дисциплины**

Автоматизированная обработка информации. Общий состав и структура вычислительной техники. Прикладные программные средства. Организация размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации. Защита информации от несанкционированного доступа. Антивирусные программы. Локальные и глобальные компьютерные сети.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 26 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## **Дисциплина**

### **ОП.07 «Безопасность жизнедеятельности»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Общеобразовательный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

- анализировать вопросы безопасности в своей профессиональной деятельности для окружающей социальной среды;
- применять основные способы защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;

- эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
- выполнять строевые приемы на месте и в движении;
- производить неполную разборку и сборку автомата Калашникова;
- вести стрельбу из автомата по неподвижным и появляющимся целям;
- ориентироваться на местности по карте и двигаться в заданную точку по азимуту;
- пользоваться индивидуальными средствами защиты;
- использовать приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля;
- выполнять элементы строевой и тактической подготовки;
- выполнять физические упражнения в объеме требований, предъявляемых к молодому пополнению воинских частей и кандидатам, поступающим в высшие военно-учебные заведения;
- осуществлять первую медицинскую помощь в ЧС.

В результате освоения учебной программы обучающийся должен **знать**:

- состав и структуру современного комплекса проблем безопасности;
- теоретические основы БЖД;
- правовое и организационные основы БЖД;
- рациональные условия профессиональной деятельности;
- методы идентификации вредных и поражающих факторов ЧС;
- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов ЧС;
- методы прогнозирования ЧС и их последствий.
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского свидетельствования, призыва на военную службу;
- историю Вооруженных Сил Российской Федерации и Дни воинской славы России;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы (по призыву и по контракту) и альтернативной гражданской службы;
- основные виды воинской деятельности;
- способы ориентирования на местности и движения по азимуту;
- государственные и военные символы Российской Федерации;
- боевые традиции Вооруженных Сил России;



- порядок обязательного государственного страхования жизни и здоровья военнослужащих;
- общую организацию подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации и правила приема в образования;
- правила безопасности при обращении с оружием и при организации учебных стрельб.

### **3. Структура дисциплины**

Обеспечение безопасности на предприятии. Основы военной службы. Основы обороны государства. Уставы Вооруженных сил РФ. Строевая подготовка. Строевые приемы и движение без оружия. Строи и управление ими. Огневая подготовка. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

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

- . использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- . организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;

- . правила пользования оборудованием и инвентарем;
- . применять безопасные приемы труда и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- . оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- . основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- . правила производственной санитарии;
- . требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- . организацию технологических процессов и рабочих мест;
- . правила электробезопасности ;
- . технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- . правила пожарной безопасности.

### **3. Структура дисциплины**

Правовые и организационные основы охраны труда. Нормативно – правовая база охраны труда. Обеспечение охраны труда. Организация охраны труда в предприятиях. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Производственная санитария. Условия труда, их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы. Техника безопасности. Общие требования техники безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

## Дисциплина ОП.09 «Культура сельского дома»

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:*

- применять на практике основные принципы управления домом;
- грамотно и экономно вести домашнее хозяйство;
- правильно использовать все возможные виды семейных доходов и экономно расходовать имеющиеся ресурсы.

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:*

- основные составные элементы, определяющие уровень культуры дома;
- технические и технологические системы обеспечения жизнедеятельности обитателей дома;
- дизайн и интерьер жилища, городской квартиры и загородного дома, сельского дома, ландшафтный дизайн;
- особенности межличностных отношений, психологический климат в семье, культуру общения;
- исторические, нравственные и культурные традиции семьи;
- основные принципы здорового образа жизни, основы медицинских норм; индивидуальных и коллективных санитарно–гигиенических норм, правил здорового питания;
- основы семейной экономики и управления семейным бюджетом, культуру семейного потребления;
- организационно-правовые основы семейного менеджмента с использованием современных методов и технических средств управления.
- основные положения законодательства, регулирующего семейное право.

**3. Структура дисциплины**

Культурный уровень семьи и здоровый образ жизни. Воспитание детей и уход за ними. Культура питания в современной семье. История и современные технологии создания положительного имиджа семьи. Семейная экономика. Управление домом. Дизайн интерьера городской квартиры и сельского дома. Ландшафтный дизайн.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

#### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

### **Дисциплина**

#### **ОП.10 «Основы менеджмента»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- планировать и организовывать работу подразделения;
- формировать организационные структуры управления;
- разрабатывать мотивационную политику организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- принимать эффективные решения, используя систему методов управления;
- учитывать особенности менеджмента (по отраслям).

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности:
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- цикл менеджмента;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- основы формирования мотивационной политики организации;

- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- функции менеджмента в рыночной экономике: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- систему методов управления;
- методику принятия решений;
- стили управления, коммуникации, принципы делового общения.

### **3. Структура дисциплины**

Сущность и характерные черты современного менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации. Цикл менеджмента. Коммуникации и общение в системе управления. Принятие управленческих решений. Групповая динамика и руководство. Самоменеджмент.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## **Рабочие программы профессиональных модулей**

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

1. **Место модуля в структуре основной образовательной программы:** профессиональный цикл.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица); доения коров; обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

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

машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований; выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу; осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов; подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами; проводить сбор яиц; проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение; **знать:** правила кормления различных сельскохозяйственных животных; способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию; строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания; правила подготовки к искусственному осеменению; технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой; технику машинного доения коров; особенности ухода за свиньями и птицей; основные способы переработки и хранения продукции животноводства

### **3. Структура модуля**

Животноводство. Основы ветеринарии. Машины и оборудование животноводческих комплексов. Переработка и хранение продукции животноводства.

### **4. Общая трудоемкость модуля**

Всего – 430 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 3 часа;
- учебной и производственной практики – 252 часа.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, практические занятия, устный опрос, тестовые задания, контрольные работы. Итоговая аттестация: **экзамен**

### **6. Учебная и производственная практика**

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

Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
<b>Учебная практика - 72 часа.</b>		
1.	Выполнение работ по подготовке кормов к скармливанию.	6
2.	Выполнение работ по поению животных.	6
3.	Выполнение работ по уборке и транспортировке навоза.	6
4.	Выполнение работ по машинному доению животных.	6
5.	Участие в выполнении работ по первичной обработке молока.	6
6.	Участие в ветеринарно-санитарных мероприятиях животноводческого помещения.	6
7.	Выполнение работ по мойке и дезинфекции оборудования, молочной посуды, аппаратуры и емкостей для транспортировки молока.	6
8.	Выполнение работ по хранению и транспортировке молока.	6
9.	Приготовление кисломолочных напитков: простокваша, кефир.	6
10.	Приготовление масла сливочного	6
11.	Консервирование мяса посолом: сухим, мокрым.	6
12.	Выполнение работ по переработке мяса птицы.	6
<b>Производственная практика – 180 часов</b>		
1.	Подготовка кормов к скармливанию и кормление животных и птицы.	24

2.	Осуществление работ по уходу за крупным рогатым скотом (гигиена поения, очистка помещений).	24
3.	Подготовка коровы к машинному доению, доение.	24
4.	Выполнение работ по уходу за птицей.	24
5.	Выполнение работ по уходу за свиньями.	24
6.	Выполнение работ по дезинфекции животноводческих помещений.	12
7.	Проведение первичной обработки, переработки и учета молока.	12
8.	Приготовление кисломолочных продуктов: кефир, ряженка, йогурт.	36
<b>ВСЕГО:</b>		<b>180 часов</b>

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

**1. Место модуля в структуре основной образовательной программы:** профессиональный цикл.

### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 и осушение земель; основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала; способы размножения и рассадный метод выращивания овощей; основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами; требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки; процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении; технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей

### **3. Структура модуля**

Овощеводство. Плодоводство и декоративное садоводство. Основы агрономии. Вредители и болезни сельскохозяйственных культур. Механизация работ в садоводстве и овощеводстве. Семеноводство. Переработка и хранение продукции растениеводства.

### **4. Общая трудоемкость модуля**

Всего 899 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 575 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 384 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 111 часов.
- учебной и производственной практики – 324 часа.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: практические занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: квалификационный **экзамен**

### **6. Учебная и производственная практика**

Тематический план учебной и производственной практики профессионального  
модуля

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

№ п/п	Виды работ	Количество часов
<b>Учебная практика – 72 часа</b>		
1.	Вводное занятие. Техника безопасности и противопожарные мероприятия в учебной лаборатории.	6
2.	Уборка урожая и подготовка плодового сада к зиме. Выкопка и хранение подвоев и саженцев.	6
3.	Осенние работы в питомнике и плодовом саду.	6
4.	Зимние работы в питомнике и плодовом саду.	6
5.	Весенние работы в плодовом саду и на ягодных плантациях. Уход за садом и за ягодных кустарниками.	6
6.	Подготовка теплиц и других сооружений защищенного грунта для выращивания овощных культур.	6
7.	Выращивание рассады. Выращивание овощных культур в защищенном грунте	6
8	Высадка семенников.	6
9	Посев и посадка овощных культур в открытом грунте. Уход за овощными культурами в открытом грунте. Уход за семенниками.	6
10.	Уборка урожая. Уборка семян овощных культур.	6
11.	Закладка овощей на хранение.	6
12.	Простейшая переработка овощей.	6
<b>Производственная практика- 252 часа.</b>		
1.	Закладка плодового сада и ягодных плантаций.	12
2.	Выращивание плодовых и ягодных культур.	12
3.	Уход за плодовыми и ягодными культурами	12
4.	Подготовка почвенных смесей и субстратов.	12
5.	Выращивание рассады в защищенном грунте.	12
6.	Посев семян овощных культур в открытом грунте.	12
7.	Уход за рассадой.	12
8.	Прищипка и пасынкование овощных культур.	12
9.	Полив овощных культур.	12
10.	Удобрения и подкормки, правила внесения.	12
11.	Борьба с вредителями и болезнями плодовых и овощных культур.	12

12.	Борьба с сорняками.	12
13.	Сбор урожая	12
14.	Определение качества продукции растениеводства в сельской усадьбе.	12
15.	Расчет показателей качества продукции растениеводства.	12
16.	Изучение фитосанитарных мероприятий.	12
17.	Закладка овощей на хранение.	12
18.	Хранение картофеля в буртах и траншеях.	12
19.	Хранение продукции растениеводства в стационарных хранилищах.	12
20.	Консервирование продукции растениеводства.	12
21.	Сушка и замораживание.	12
<b>ВСЕГО:</b>		<b>324</b>

### **ПМ 03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»**

**1. Место в структуре основной образовательной программы:**  
профессиональный цикл

**2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** приготовления блюд и определения их качества;

**уметь:** применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд; проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов; рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве; правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий; рассчитывать

количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол;

**знать:** общие понятия о физиологии питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд; понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов; группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья; потребительские свойства товаров; маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива; назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования; правила сервировки стола

### **3. Структура модуля**

Основы физиологии питания. Технология приготовления пищи. Кулинария. Товароведение пищевых продуктов. Калькуляция и учет. Организация обслуживания. Организация производства. Специальное рисование и лепка. Контроль качества продуктов и услуг.

### **5. Общая трудоемкость модуля**

Всего – 1953 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 981 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 655 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 241 час.
- Учебной и производственной практики –972 часа.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: практические занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: **квалификационный экзамен.**

### **6. Учебная и производственная практика**

Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля

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

№ п/п	Виды работ	Количество часов
<b>Учебная практика – 468 часов</b>		
<b>1.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>	<b>24</b>
1.1	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Ознакомление с лабораторией. Вводный инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе.	<b>6</b>
1.2	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	<b>6</b>
1.3	Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и солёных огурцов. Фарширование овощей.	<b>6</b>
1.4	Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.	<b>6</b>
<b>2.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов</b>	<b>42</b>
2.1	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы	<b>6</b>
2.2	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы	<b>6</b>
2.3	Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы	<b>6</b>
2.4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре	<b>6</b>
2.5	Подготовка щуки и судака для фарширования	<b>6</b>
2.6	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	<b>6</b>
2.7	Процесс обработки крабов, креветок. Омаров и лангустов, речных раков, кальмаров.	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы.</b>	<b>54</b>

3.1.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	<b>6</b>
3.2.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и тушения	<b>6</b>
3.3.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	<b>6</b>
3.4.	Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	<b>6</b>
3.5.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины.	<b>6</b>
3.6.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины.	<b>6</b>
3.7.	Приготовление натуральной рубленой массы из мяса скота и полуфабрикатов из нее.	<b>6</b>
3.8.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	<b>6</b>
3.9.	Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы.	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>Приготовление супов.</b>	<b>42</b>
4.1	Технология приготовления бульонов.	<b>6</b>
4.2	Технология приготовления щей, борщей	<b>6</b>
4.3	Технология приготовления рассольников	<b>6</b>
4.4	Технология приготовления картофельного супа и супа – лапши домашней	<b>6</b>
4.5	Технология приготовления мясной сборной солянки	<b>6</b>
4.6	Технология приготовления прозрачного мясного супа	<b>6</b>
4.7	Технология приготовления молочного и супа –пюре из разных овощей	<b>6</b>

<b>5.</b>	<b>Приготовление соусов</b>	<b>24</b>
5.1	Инструктаж по Т. Б. Приготовление соусов	<b>6</b>
5.2	Приготовление красного основного, белого основного и его производных	<b>6</b>
5.3	Приготовление молочного, сметанного соусов и их производных.	<b>6</b>
5.4	Приготовление холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок.	<b>6</b>
<b>6.</b>	<b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>18</b>
6.1	Приготовление каш и блюд из вязких каш.	<b>6</b>
6.2	Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий.	<b>12</b>
<b>7.</b>	<b>Блюда и гарниры из овощей</b>	<b>30</b>
7.1	Приготовление блюд, гарниров из отварных, припущенных овощей.	<b>6</b>
7.2	Приготовление блюд, гарниров из жаренных овощей	<b>6</b>
7.3	Приготовление блюд, гарниров из овощных масс	<b>6</b>
7.4	Приготовление блюд из фаршированных, тушеных овощей	<b>12</b>
<b>8.</b>	<b>Холодные блюда и закуски.</b>	<b>36</b>
8.1	Приготовление салатов из сырых овощей	<b>6</b>
8.2	Приготовление салатов из вареных овощей	<b>6</b>
8.3	Приготовление холодных рыбных блюд и закусок	<b>12</b>
8.4	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	<b>12</b>
<b>9.</b>	<b>Рыбные блюда</b>	<b>36</b>
9.1	Приготовление отварной, припущенной рыбы	<b>6</b>
9.2	Приготовление рыбы, жаренной основным способом.	<b>6</b>
9.3	Приготовление блюд из запеченной рыбы	<b>12</b>

9.4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	12
<b>10.</b>	<b>Мясные блюда</b>	<b>42</b>
10.1	Приготовление мяса отварного с гарниром	6
10.2	Приготовление мяса, жаренного порционными кусками	6
10.3	Приготовление мяса жаренного мелкими кусками	6
10.4	Приготовление мяса тушеного и шпигованного	6
10.5	Приготовление плова, рагу.	6
10.6	Приготовление блюд из котлетной массы; котлеты. биточки	6
10.7	Приготовление блюд из птицы; куры отварные, жаренные	6
<b>11.</b>	<b>Блюда из яиц и творога</b>	<b>24</b>
11.1	Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек	6
11.2	Приготовление яичницы- глазуни натуральной, яичницы с гарниром	6
11.3	Приготовление омлетов натурального, фаршированного и смешанного	6
11.4	Приготовление блюд из творога; творог с молоком, сметаной, сахаром, вареники с творогом	6
<b>12.</b>	<b>Сладкие блюда горячие напитки</b>	<b>18</b>
12.1	Приготовление компотов из свежих плодов и ягод	6
12.2	Приготовление киселей, муссов	6
12.3	Приготовление чая с сахаром, лимоном, кофе натурального	6
<b>13.</b>	<b>Блюда лечебного питания</b>	<b>18</b>
13.1	Приготовление холодных блюд; салат из морковки с яблоками( диеты №2 и 5), свекла со сметаной( диеты №2 и 5)	6



13.2	Приготовление супов; суп слизистый из риса с куриным пюре (диеты №1 и 5) борщ (№2 и 5)	6
13.3	Приготовление вторых блюд и напитков; картофельное пюре с морковью (диеты №1,2,5); плов из риса с фруктами диета №5	6
<b>14.</b>	<b>Дрожжевое тесто и изделия из него.</b>	<b>60</b>
<b>14.1</b>	Приготовление теста дрожжевого безопасного для блинов с маслом, и оладий со сметаной.	6
14.2	Приготовление теста безопасным способом для пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых	24
14.3	Приготовление жареных пирожков и пончиков	12
14.4	Приготовление теста опарным способом и изделий из него; пирожки печенные и ватрушки с творогом	12
14.5	Приготовление кулебяки и расстегаев	6
<b>Производственная практика – 504 часа</b>		
1.	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе.	<b>28</b>
2.	Приготовление основных блюд из овощей, грибов	<b>28</b>
3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<b>28</b>
4.	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	<b>28</b>
5.	Приготовление блюд из рыбы	<b>28</b>
6.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<b>28</b>
7.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса	<b>28</b>
8.	Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами.	<b>28</b>
9.	Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами.	<b>28</b>
10.	Приготовление и порционирование гарниров из круп макаронных изделий, бобовых, зерновых.	<b>28</b>
11.	Приготовление и порционирование блюд из бобовых	<b>28</b>

	изделий, макаронных изделий	
12.	Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов.	28
13.	Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов.	28
14.	Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом)	28
15.	Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки)	28
16.	Приготовление мучных кулинарных изделий печеных, жаренных.	50
17.	Приготовление сладких блюд и холодных напитков	28
18.	Сдача рабочего места, оформление отчета по практике	6
<b>Всего</b>		<b>972</b>

#### **ПМ 04. «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельском хозяйстве»**

**1. Место в структуре основной образовательной программы:**  
 профессиональный цикл

**2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** оперативного учета в сельской усадьбе;

**уметь:** пользоваться нормативной документацией; оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации); проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства; вести учет материалов, работ,

услуг и движения готовой продукции; определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы;

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

### 3. Структура модуля

Оперативный учет в сельском хозяйстве.

Документооборот в сельском хозяйстве.

### 4. Общая трудоемкость модуля

Всего – 522 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 9 часов.
- Учебной и производственной практики – 360 часов.

### 5. Формы контроля

Формы текущего контроля успеваемости студентов: практические занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: **квалификационный экзамен.**

### 6. Учебная и производственная практика

Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля

#### **ПМ 04. «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельском хозяйстве»**

№ п/п	Виды работ	Количество часов
<b>Учебная практика – 72 часа</b>		
1.	Отработка навыков по оформлению первичных	<b>6</b>

	документов	
2.	Работа со сборником рецептов	6
3.	Отработка навыков по калькуляции: решение задач на проценты	6
4.	Отработка навыков по оформлению отчета о движении продуктов и тары на производстве	6
5.	Отработка навыков по оформлению документов по поступлению продукции растениеводства	6
6.	Отработка навыков по оформлению документов по поступлению продукции животноводства	6
7.	Отработка навыков по оформлению документов по поступлению производственных запасов	6
8.	Отработка навыков по оформлению документов по выбытию продукции растениеводства	6
9.	Отработка навыков по оформлению документов по выбытию продукции животноводства	6
10.	Отработка навыков по оформлению документов по выбытию производственных запасов	6
11.	Отработка навыков по калькуляции себестоимости продукции растениеводства	6
12.	Отработка навыков по калькуляции себестоимости продукции животноводства	6
<b>Производственная практика – 288 часов</b>		
1.	Ознакомление с предприятием	6
2.	Ознакомление с организацией бухгалтерского учета	18
3.	Ознакомление с системой материальной ответственности	18
4.	Выполнение учета денежных средств и расчетных операций	18
5.	Ведение оперативного учета затрат и выхода продукции(работ, услуг) вспомогательных производств и расходов по содержанию и эксплуатации машин и оборудования	24
6.	Учет работы машинно-тракторного парка	18
7.	Ведение оперативного учета затрат и выхода	24

	продукции растениеводства	
8.	Ведение оперативного учета затрат и выхода продукции животноводства	24
9.	Ведение учета сельскохозяйственной продукции и производственных запасов	24
10.	Проведение инвентаризации материальных ценностей	24
11.	Учет естественной убыли	18
12.	Ведение учета животных на выращивании и откорме	18
13.	Ведение учета основных средств	18
14.	Ведение первичного учета труда и его оплаты	24
15.	Ведение учета реализации продукции, материалов, работ и услуг	24
16.	Ведение учета финансовых результатов и отвлеченных средств	24
17.	Проведение анализа хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы	24
18.	Подготовка отчета по практике, сдача рабочего места	12
	<b>Всего</b>	<b>360</b>

