

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Приложение 2.1**  
к ОПОП по профессии  
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.01 УХОД ЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫМИ ЖИВОТНЫМИ, ХРАНЕНИЕ  
И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ»**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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 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, процессы молокообразования и молокоотдачи
	правила ухода за выменем болезни вымени и причины вызывающего его заболевания
	правила подготовки к искусственному осеменению
	технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой
	технику машинного доения коров
	особенности ухода за свиньями и птицей
	основные способы переработки и хранения продукции животноводства

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 564

в том числе в форме практической подготовки 360

Из них на освоение МДК 204

в том числе самостоятельная работа обучающихся 68

практики, в том числе учебная 360

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа обучающихся <sup>1</sup>	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.7.	Раздел 1. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными	48	28	32					
ОК 1-ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.7.	Раздел 2. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	156	72	104					
	Учебная практика	360	360					360	
	Промежуточная аттестация								
	<b>Всего:</b>	<b>564</b>	<b>496</b>	<b>204</b>				<b>360</b>	

<sup>1</sup> Самостоятельная работа обучающихся в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа обучающихся.	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч <sup>2</sup>		Код ПК, ОК
		Макс	Обязат. часть ОП	
<b>Раздел 1. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными</b>		<b>48</b>	<b>32</b>	
<b>МДК.01.01 Технология ухода за сельскохозяйственными животными</b>		<b>48</b>	<b>32</b>	
<b>Тема 1. Крупный рогатый скот</b>				
Тема 1.1 Характеристика сельскохозяйственных животных	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4
	1 Характеристика сельскохозяйственных животных			
Тема 1.2 Крупный рогатый скот	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4
	1 Биологические особенности и хозяйственно-полезные качества коровы			
	2 Характеристика пород КРС			
	3 Выбор молочной коровы. Продуктивность коровы. Племенная работа. Методы разведения в скотоводстве			
	4 Роль быков в улучшении потомства. Подготовка коровы к осеменению. Предупреждение яловости.			
	5 Готовность коровы к отелу. Прием новорожденного теленка. Молозиво			
	6 Виды содержания КРС. Условия содержания молодняка КРС. Помещение для КРС			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Выбор технологии содержания крупного рогатого скота			
	2 Продуктивность крупного рогатого скота			
	3 Методы разведения в скотоводстве			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.3 Кормление и водоснабжение коров	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4.
	1 Группы кормов для коров. Поение коров			
	2 Уровень и полноценность кормления коров. Структура рационов и тип кормления коров. Контроль полноценности рациона. Составление рациона питания для коров			
	3 Кормление дойной коровы в зимний и в летний период. Особенности кормления сухостойных коров			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			

<sup>2</sup> Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

	1 Выбор технологии кормления телят.			
	2 Составление схемы выпойки цельного молока и кормления телят до 6 месяцев			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.4 Доеение коров	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4
	1 Строение вымени коровы. По каким признакам оценить вымя коровы. Закономерности роста и развития молочной железы			
	2 Образование и выделение молока. Состав и свойства молока и молозива. Уход за выменем коровы. Болезни вымени и первая помощь.			
	3 Как проводить доение в ручную. Устройство агрегата индивидуального доения коровы. Доение аппаратным методом			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Устройство и работа доильной установки			
	2 Способы доения КРС			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 2. Свиноводство</b>				
Тема 2.1 Характеристика свиней	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4
	1 Породы свиней. Оценка экстерьера и породности свиней			
	2 Выбор свинки для расплода и откорма. Подготовка свиноматки к опросу. Опрос и прием поросят			
	3 Уход за поросятами. Выращивание поросят. Уход за подсосной свиноматкой			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Экстерьер свиней, оценка по экстерьеру			
	2 Воспроизводительные качества свиноматок и хряков-производителей			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.2 Содержание свиней. Кормление и водоснабжение свиней	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4
	1 Постройка свинарника. Устройство берложки для поросят. Станки для свиней.			
	2 Оборудование для содержания свиней. Способы содержания свиней			
	3 Типы кормления свиней. Кормовые рационы.			
	4. Кормовая база свиноводства. Поение свиней			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Составление рациона питания свиней			
	2 Кормовые добавки. Основные питательные вещества кормов.			

	3 Составление рациона питания для свиней			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 3. Птицеводство</b>				
Тема 3.1 Сельскохозяйственная птица	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4
	1 Видовые особенности кур. Кладка яиц и вывод птенцов. Транспортировка молодняка. Выращивание бройлеров. Профилактика заболеваний			
	2 Виды особи уток. Отбор птицы на племя. Отбор утят. Профилактика заболеваний у утят			
	3 Видовые особи гусей. Отбор птицы на племя. Кладка яиц и вывод гусят			
	4 Видовые особи индейки. Кормосмеси для индейки			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Состав и строение куриных яиц. Оценка и отбор яиц для инкубации. Расчет эффективности выращивания цыплят-бройлеров при напольном и клеточном содержании			
	2 Технология инкубации яиц различных видов птиц			
	3 Селекция сельскохозяйственной птицы			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ:</b>				
Выполнение работ по подготовке кормов к скармливанию. Выполнение работ по поению животных. Выполнение работ по уборке и транспортировке навоза. Выполнение работ по машинному доению животных.		72	72	
Участие в выполнении работ по первичной обработке молока.				
<b>Раздел 2 Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе</b>		156	104	
<b>МДК 01.02 Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе</b>		156	104	
<b>Тема 1 Технологии хранения и переработки молока</b>				
Тема 1.1 Состав и свойства молока	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Значение молочных продуктов в питании. Молоко, его состав, физические и химические свойства. Бактерицидные свойства молока			
	2 Молозиво, его состав. Значение молозива в жизни новорожденного молодняка животных. Показатели характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Примеры молочных продуктов в питании человека. Влияние различных факторов на состав и свойства молока			
	2 Зависимость состава и свойства молока коров от периода их лактации, породы, условий кормления и содержания, возраста, полноты выдоя, массажа вымени, состояния здоровья, индивидуальных особенностей, сезона			

	года и погодных условий			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.2 Первичная обработка, хранение и транспортировка молока	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Способы очистки и охлаждения молока. Использования воды, льда, хладагентов. Способы заготовки и хранения льда.			
	2 Способы хранения молока. Транспортировка молока. Мойка и дезинфекция оборудования, молочной посуды, аппаратуры и емкостей для транспортировки молока. Моющие и дезинфицирующие средства, их приготовление и правила использования. Обработка молока от больных животных.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Учет и первичная обработка молока на ферме. Транспортирование и реализация молока. Оборудование для транспортирования, учета, приемки, охлаждения и хранение молока на перерабатывающем предприятии			
	2 Загрязнение молока механическими примесями и нежелательной микрофлорой. Условия получения молока от больных животных. Личная гигиена обслуживающего персонала молочных ферм.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.3 Пастеризация и сепарирование молока	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Цель пастеризации молока. Режимы пастеризации, их характеристика. Особенности пастеризации молока больных животных.			
	2 Сепарирование молока, его назначение. Расчет выхода продукции при сепарировании молока. Правила эксплуатации безопасности труда. Расчет выхода продукции при сепарировании молока.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 История создания сепаратора. Производственное назначение и классификация сепараторов. Устройство сепаратора. Факторы, влияющие на процесс сепарирования			
	2 Режимы пастеризации при производстве молочных продуктов. Повышение термоустойчивости молока – сырья при производстве стерилизованной молочной продукции. Режим стерилизации, применяемые в молочной промышленности			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.4 Производство кисломолочных продуктов	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Требования, предъявляемые к сырью для выработки кисломолочных продуктов. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов.			



	2 Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: простокваша (обыкновенная, ацидофильная, варенец, ряженка, йогурт), кефир, ацидофильные продукты.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Приготовление бактериальных заквасок. Бифидо-бактерии. Их характеристика и использование в производстве бифидо- продуктов. Значение бифидо-продуктов в питании населения.			
	2 Приготовление и оценка качества заквасок. Технология производства кисломолочных продуктов, кисломолочных напитков. Анализ кисломолочных продуктов			
	3 Схема производства кисломолочных продуктов термостатными резервуарным способами			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.5 Технология производства сметаны, творога и творожных изделий	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Требования к качеству сливок, идущих на производствосметаны. Нормализация сливок. Пастеризация сливок, охлаждение, заквашивание.			
	Охлаждение и созревание сметаны.			
	2 Расфасовка, упаковка и хранение различных кисломолочных продуктов. Оборудование для производства кисломолочных продуктов. Контроль производства кисломолочных продуктов. Основные пороки кисломолочных продуктов.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства. Технические требования к сметане.			
	2 Технология творога и творожных продуктов: ассортимент, характеристика, способы производства			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1 Виды творога и творожных изделий, контроль качества творога и творожных изделий на молокоперерабатывающих предприятиях			
	2 Технологическая карта производства сметаны			
Тема 1.6 Технология производства масла	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Виды масла и сырье для его производства. Модификация жиров. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла.			
	2 Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии. Способы производства масла. Производство масла способом сбивания сливок.			

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Производство масла способом сбивания сливок. Особенности выработки масла на маслоизготовителях переодического и непрерывного действия. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Особенности технологии отдельных видов сливочного масла.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.7 Технология производства сыра	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Классификация и характеристика сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии. Общая технологическая схема производства сыра. Условия созревания сыра. Изменение веществ сыра при созревании.			
	2 Уход за сыром во время созревания и подготовка сыров к реализации. Технология отдельных видов сыров. Оценка качества и пороки сыров. Хранение, упаковка и транспортировка сыров. Технология плавленых сыров. Оборудование для производства сыра.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Определение комплекса факторов, влияющих на сыро-пригодность молока			
	2 Виды и способы нормализации, освоение основных расчетов при производстве натурального сыра			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 2 Технологии хранения и переработки мяса</b>				
Тема 2.1 Технология продуктов убоя животных	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу. Предубойный ветеринарный осмотр.			
	2 Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Обездвиживание и убой, их влияние на качество мяса. Разделка и санитарная зачистка туш. Созревание мяса.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птиц			
	2 Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приемной массе. Нормы скидок живой массы при приеме и сдачи скота и птицы. Термины и определения на скот для убоя.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.2 Понятие мяса, комплексная оценка качества мяса	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Понятие о мясе. Мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса. Химический состав мяса. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта. Факторы, влияющие на морфологический и			

	химический состав мяса			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Комплексная оценка качества мяса. Влияние на качество мясепороды, пола, возраста, упитанности, здоровья, условия кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных.			
	2 Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ)			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.3 Изменения в мясе при хранении	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Причина, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Санитарная оценка мяса.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.4 Технология субпродуктов, жира, крови	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.5.- ПК 1.7.
	1 Субпродукты: их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов. Пищевые топленые жиры. Номенклатура и использование кишок: обработка и хранение.			
	2 Кровь: пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработка крови. Эндокринное сырье: сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья. Не пищевые отходы и их рациональное использование. Кормовая мука.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Сырье животного происхождения: пух, перо, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.5 Методы консервирования мяса	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.7.
	1 Консервирование мяса низкой температурой. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безопасность. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посол. Состав посолочной смеси.			
	2 Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов.			

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Копчение, вяление, высушивание.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.6 Технология колбасных и ветчинных изделий	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.7.
	1 Ассортимента колбасных и ветчинных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Сырье для колбасного производства.			
	2 Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Технология переработки мяса в домашних условиях.			
	2 Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.7 Переработка продуктов птицеводства	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.7.
	1 Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц. Упаковывание, маркировка, хранение яиц. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Стандарт на птицу для убоя. Использование различных способов убоя птицы.			
	2 Методы определения качества мяса птицы.			
	3 Хранение замороженных тушек и изменения, происходящие при хранении.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>				
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ</b>				
Первичная обработка молока и приготовление кисломолочных продуктов, сливок, сливочного масла, сыра, молочных консервов, упаковка, хранение и транспортировка в сельской усадьбе;				
Сбор, обработка, упаковка, хранение и транспортировка (яиц);				
Убой птицы, обработка тушек и их хранение;				
Убой сельскохозяйственных животных, разделка туш.				
<b>Итого</b>		288	288	
		564		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Зоотехнии», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатории «Механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства», «Технологии машинного доения», «Технологии производства продукции животноводства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

#### **3.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979> .

2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517750>

3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517752>

4. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517552>

5. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М. П. Тушканов, С. И. Грядов, А. К. Пастухов [и др.] ; под ред. М. П. Тушканова, Ф. К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877378> (дата обращения: 05.11.2023). — Режим доступа: по подписке.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.</p> <p>ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.</p> <p>ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.</p> <p>ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.</p> <p>ОК 1-ОК 10</p>	<p>Демонстрирует овладение видом деятельности:</p> <p>осуществляет грамотный уход за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица); владеет навыками доения коров, обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению</p>	<p>Текущий контроль: устные опросы, письменные опросы, тестирование, оценивание практических и лабораторных занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет, экзамен по модулю</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**«ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ**  
**РАСТЕНИЕВОДСТВА В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ»**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.2. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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 плодовоовощной 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
	технологии хранения и переработки плодов, ягод и овощей

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 168

в том числе в форме практической подготовки 72

Из них на освоение МДК 52

в том числе Самостоятельная работа обучающихся 32

практики, в том числе учебная 32

производственная 32

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа обучающихся <sup>3</sup>	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-ОК 10 ПК 2.1.- ПК 2.6.	Раздел 1. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	48	26	32					
ОК 1-ОК 10 ПК 2.1.- ПК 2.6.	Раздел 2. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	48	26	32					
	Учебная практика	32	32					32	
	Производственная практика	32	32						32
	Промежуточная аттестация								
	<b>Всего:</b>	<b>168</b>	<b>124</b>	<b>64</b>				<b>32</b>	<b>32</b>

<sup>3</sup> Самостоятельная работа обучающихся в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч /в том числе в форме практической подготовки, акад. ч <sup>4</sup>		Код ПК, ОК
		Макс.	Обязат. часть ОП	
Раздел 1 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе		48	32	
МДК 02.01 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе		48	32	
Тема 1 Овощеводство	Содержание			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
Тема 1.1 Биологические особенности овощных культур	1 Влияние географического происхождения родоначальных форм на биологические особенности овощных растений.			
	2 Условия жизни овощных растений. Отношение овощных растений к температуре, свету, газовому режиму, условиям питания и водному режиму			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1 Классификация овощных растений			
	2 Продолжительность жизни овощных растений			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2 Способы предпосевной обработки семян	Содержание			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
	1 Способы обработки семян. Требования ГОСТа к семенам овощных культур. Опудривание семян. Дrajжирование.			
	2 Обогащение семян микроэлементами, термическая обработка семян			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1 Перспективы практического использования светоимпульсной обработки семян			
	2 Определить семена овощных культур по морфологическим признакам			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.3 Способы размножения овощных культур	Содержание			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
	1 Рассадный метод выращивания овощных культур			
	2 Влияние условий выращивания на состояние рассады			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1 Изучить площади питания, схемы посева и посадки, нормы овощных растений			
	Самостоятельная работа обучающихся			

<sup>4</sup> Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

Тема 1.4 Овощные культуры капустной группы	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
	1 Капуста белокочанная, цветная, краснокочанная, савойская, брюссельская, кольраби и другие растения капустной группы.			
	2 Технология выращивания белокочанной капусты.			
	Основные сорта, их характеристики. Условия получения раннего урожая капусты. Особенности уборки и товарной обработки продукции.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Изучение продуктивных органов капусты			
	2 Изучение сорта капусты белокочанной			
Тема 1.5 Корнеплоды	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
	1 Технология возделывания моркови, свеклы, редьки, редиса. Сорта, районированные в данной зоне. Мероприятия, обеспечивающие ранние и дружные всходы.			
	2 Борьба с ветвистостью и растрескиванием корнеплодов. Летние и подзимние посевы. Уборка, сортировка, упаковка и транспортировка корнеплодов			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Особенности ухода при использовании корнеплодов напучковый товар			
	3 Определить корнеплоды по семенам, всходам и корням			
	4 Изучить сорта свеклы, моркови, редиса, редьки			
Тема 1.6 Луковые	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
	1 Технология выращивания репчатого лука севком и семенами.			
	Выращивание зеленого лука			
	2 Особенности выращивания чеснока, лука-порея, многолетних луков.			
	Особенности уборки луковых культур.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Изучить морфологические особенности выращиваемых в культуре видов лука			
Тема 1.7 Овощные культуры семейства пасленовых	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
	1 Морфологические особенности овощных растений семейства Пасленовые			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Технология выращивание томатов. Особенности рассадной культуры.			
	Выращивание томатов посевом семян в грунт. Растрескивание плодов и меры его предупреждения. Уборка и товарная обработка продукции			

	2 Технология выращивания перцев. Особенности рассадной культуры. Выращивание перцев посевом семян в грунт. Уборка и товарная обработка продукции			
	3 Технология выращивания баклажан. Особенности рассадной культуры. Выращивание баклажан посевом семян в грунт. Уборка и товарная обработка продукции			
	4 Изучение основных районированных сортов томатов, перцев, баклажан для открытого и защищенного грунта			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.8 Овощные культуры семейства тыквенных	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
	1 Бахчевые культуры. Агротехника бахчевых культур. Сроки и способы посева, особенности обработки почвы. Особенности уборки бахчевых культур.			
	2 Особенности технологии возделывания огурцов. Районированные сорта и гибриды огурцов. Временные укрытия, их значение. Особенности уборки и товарной обработки продукции.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Основные районированные сорта семейства тыквенных			
	2 Ботанические и хозяйственные особенности огурца. Технология промышленного производства огурцов. Приемы получения ранних огурцов			
Тема 1.9 Ранний картофель	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
	<b>Содержание</b>			
	1 Пищевое значение раннего картофеля. Сорта, удобрения и обработка почвы. Яровизация посадочного материала. Глубина заделки в почву.			
	2 Послепосевная обработка и обработка междурядий. Уборка, сортировка, упаковка и транспортировка картофеля			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
Тема 1.10 Зеленные и бобовые овощные культуры	1 Агротехника раннего картофеля, его место в севообороте			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Содержание</b>			
	1 Пищевые достоинства зеленных культур. Технология возделывания петрушки, сельдерея, салата, укропа, шпината. Сроки, нормы и схемы посева.			
	2 Пищевое значение бобовых. Технология возделывания овощного гороха, фасоли, бобов. Сроки, нормы и схемы посева. Особенности ухода за овощными культурами, их уборка и упаковка			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			

	1 Сорта бобовых, пригодные для консервной промышленности			
	2 Требования к товарной доработке, транспортировке и хранению зеленых культур			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.11 Овощеводство защищенного грунта. Конструкции энергетика культивационных сооружений защищенного грунта	<b>Содержание</b> 1 Место защищенного грунта в круглогодичном снабжении населения свежими овощами. Площади теплиц, парников и утепленного грунта в нашей стране. 2 Концентрация производства овощей защищенного грунта вокруг крупных промышленных центров и источников тепла. Значение защищенного грунта для производства рассады для овощеводства открытого грунта. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Основные виды и конструкции сооружений защищенного грунта. 2 Описание способов обогрева и виды покрытия утепленного грунта, парников и теплиц <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
Тема 1.12 Гидропонный метод выращивание овощных культур	<b>Содержание</b> 1 Место гидропоники в овощеводстве <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Технология выращивания культуры огурца на питательных растворах <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
<b>Тема 2 Общие вопросы овощеводства</b>				
Тема 2.1 Семеноводство овощных культур	<b>Содержание</b> 1 Задачи и система семеноводства овощных культур. Роль исходного материала. Влияние условий выращивания на улучшение качества и чистосортности семенного материала. Сохранение сортовых посевов в чистоте. 2 Биологическое и механическое засорение сорта, меры борьбы с ним. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Апробация 2 Сортосовместимость <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
Тема 2.2 Защита овощных культур от вредителей и болезней	<b>Содержание</b> 1 Основные вредители и болезни овощных культур и меры борьбы с ними. 2 Комплекс методов защиты растений. Техника безопасности при работе с ядохимикатами			ОК 1-ОК 10 ОК 1-ОК 10

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Наиболее распространенные вредители и болезни овощных культур			
	2 Агротехнические, химические и биологические меры борьбы с болезнями и вредителями овощных культур			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.3 Механизация овощеводства	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			ПК 2.1 - ПК 2.3
	1 Классификация машинно-тракторного парка и условия работ			
	2 Порядок комплектования машинно-тракторных агрегатов. Способы и техника поливов			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1 Состав конспекта: «Требования, предъявляемые к машинно-тракторным агрегатам»			
	2 Составить конспект: «Подготовка поля к выполнению механизированных работ»			
<b>Тема 3 Плодоводство</b>				
Тема 3.1 Биологические особенности плодовых культур	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10
	1 Морфологические и биологические особенности семечковых и косточковых плодовых культур. Ботаническая классификация. Периоды роста и плодоношения. Периоды вегетации и покоя			ПК 2.1 - ПК 2.3
	2 Требования плодовых культур к условиям внешней среды. Морфологические и биологические особенности ягодных культур. Требования ягодных культур к условиям внешней среды			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Строение плодовых и ягодных растений			
	2 Познакомиться с плодами и семенами плодовых и ягодных культур			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.2 Закладки плодового питомника	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10
	1 Значение питомника для развития садоводства. Организация плодового питомника, его составные части. Соотношение составных частей питомника. Выбор участка для питомника			ПК 2.1 - ПК 2.3
	2 Организация территории питомника, проектирование кварталов и дорожной сети, устройство ветровой защиты, орошение, проведение мелиоративных работ.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Питомнические севообороты, набор и чередование культур			
	2 Составить структуру питомника, начертить дорожную сеть, охарактеризовать составные части.			

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.3 Выращивание подвоев	<b>Содержание</b> 1 Значение подвоев для жизни плодового дерева. Требования к подвоям в садоводстве. Виды подвоев, их районирование. Семенные и клоновые подвои. Выращивание подвоев из семян. 2 Заготовка, хранение и подготовка семян к посеву. Определение их жизнеспособности и всхожести. Подготовка почвы. Планировка участка. Сроки и способы посева. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Вегетативное размножение плодовых растений <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
Тема 3.4 Технология выращивания саженцев	<b>Содержание</b> 1 Сроки посадки подвоев на первом поле питомника. Размещение подвоев семечковых и косточковых культур. Предпосадочная подготовка участка. Техника посадки подвоев. Уход за посаженными подвоями. 2 Окулировка, сроки её проведения. Защита окулировок назиму, способы защиты. Подготовка саженцев к выкопке. Упаковка и транспортировка саженцев. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Заготовка черенков и требования к ним. <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
Тема 3.5 Уход за молодым садом	<b>Содержание</b> 1 Требования молодых плодовых деревьев к условиям агротехники. Обработка и мульчирование почвы. Нормы и сроки внесения удобрений. Техника и сроки полива. 2 Формирование кроны и обрезка молодых плодовых деревьев. Особенности формирования кроны и обрезка различных плодовых пород и групп сортов. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Изучить способы формирования кроны деревьев 2 Изучить районированные сорта, семечковых и косточковых пород плодовых деревьев <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3
Тема 3.6 Закладка ягодных плантаций	<b>Содержание</b> 1 Выбор участка под плантации ягодных культур. Подготовка участка: разбивка его на кварталы, заготовка посадочного материала и подготовка его к посадке. Посадка ягодных растений. 2 Технология выращивания малины. Технология выращивания			ОК 1-ОК 10 ПК 2.1 - ПК 2.3



		смородины и крыжовника. Уборка урожая ягодников, определение их товарных и технологических качеств.			
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
		1 Изучение сортов, районированных в данной зоне ягодных пород			
		2 Изучение технологии выращивания земляники и клубники			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>					
<b>Учебная практика</b>			<b>32</b>		
<b>Виды работ:</b>					
1 Составить план размещения овощных культур. Провести планировку участка. Выполнить работы по озеленению техникума.					
2 Провести весенние работы по уходу за садовыми растениями и на ягодных плантациях. Выполнить весеннюю обрезку.					
3 Подготовить закрытый грунт к посеву семян. Произвести посев семян овощных культур. Провести работы по выращиванию овощных растений в защищенном грунте. Выполнить работы по высадке рассады овощных растений и уход за ними. Посеять семена овощных растений в открытый грунт.					
4 Выполнить работы по агротехническому уходу за овощными растениями (полив, прополка междурядий, рыхление, уничтожение сорняков, химическая обработка от вредителей)					
5 Провести работы по агротехническому уходу за плодовыми деревьями и ягодниками.					
6 Выполнить выборочную уборку урожая в теплице. Собрать урожай овощных культур. Собрать урожай плодовых и ягодных культур. Выполнить работы по сортировке собранной продукции.					
<b>Раздел 2 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>			<b>48</b>	<b>32</b>	
<b>МДК 02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>			<b>48</b>	<b>32</b>	
Тема 2.1 Общая характеристика химического состава плодовоовощной продукции	<b>Содержание</b>				ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
	1 Основные задачи хранения и переработки плодов, ягод и овощей				
	2 Пищевая ценность продуктов питания				
	3 Процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении.				
	4 Испарение воды плодами, ягодами и ее влияние на сохранность плодов.				
	5 Белки и аминокислоты и их изменения в процессе хранения.				
	6 Органические кислоты и их значение в окислительно-восстановительных процессах.				
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>				
	1 Содержание сахара в плодах и его превращение во время хранения				

	2 Определение качества сырья			
	3 Минеральные вещества.			
	4 Витамины и их содержание. Липиды			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.2 Хранение картофеля, овощей и плодов	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
	1 Теоретические основы хранения.			
	2 Процессы, происходящие при хранении продукции			
	3 Требования к уборке урожая плодов, ягод и овощей.			
	4 Причины порчи продукции растениеводства во время хранения.			
	Условия хранения			
	5 Режимы хранения картофеля, овощей и плодов			
	6 Виды хранилищ.			
	Подготовка хранилищ			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Факторы, определяющие лежкость картофеля, овощей и плодов			
	2 Устройство хранилищ, ботов и траншей для хранения овощей			
	3 Требования к плодам и овощам для хранения. Определить сортность продукции			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.3 Теоретические основы консервирования плодовоовощного сырья	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
	1 Значение консервирования			
	2 Способы консервирования			
	3 Требования к сырью для переработки			
	4 Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов			
	5 Биохимические и химические изменения растительного сырья при консервировании			
	6 Подготовка сырья к консервированию			
	7 Причины порчи плодовоовощного сырья			
	8 Классификация способов консервирования			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Основные приемы и способы консервирования			
	2 Технология приготовления плодовых и овощных маринадов			
	3 Технология приготовления консервированных томатов и огурцов			
	4 Технология приготовления консервированных арбузов и кабачков			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.4 Вспомогательные продукты,	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
	1 Вещества, используемые при переработке плодовоовощной продукции			
	2 Пряные растения, используемые при консервации			

используемые при переработке овощей, плодов и ягод	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Применение пряностей при консервировании			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.5 Виды тары, используемой в консервном производстве	<b>Содержание</b> 1 Характеристика стеклянной, металлической, полимерной, картонной и деревянной тары 2 Подготовка тары к фасованию продукта <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Обработка тары, используемой в консервном производстве <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
Тема 2.6 Технология консервирования	<b>Содержание</b> 1 Доставка и хранение сырья. 2 Мойка, инспекция, сортировка и калибровка сырья. Очистка сырья 3 Предварительная тепловая обработка сырья. Укладка продукции в тару и герметизация 4 Режимы тепловой стерилизации <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Технология томатного сока 2 Технология производства плодово-ягодных компотов 3 Технология производства варенья, джемов, повидла, цукатов 4 Технология приготовления овощных салатов 5 Химическое консервирование плодовоовощной продукции <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
Тема 2.7 Частные технологии консервирования	<b>Содержание</b> 1 Маринование овощей 2 Маринование плодов и ягод 3 Технология производства натуральных овощных консервов 4 Технология производства овощных закусочных консервов <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Технологический процесс приготовления плодово-ягодных пюре 2 Технологический процесс приготовления плодово-ягодных и овощных соусов <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
Тема 2.8	<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10

Квашение, соленье и мочение плодов и овощей	1	Квашение капусты			ПК 2.4 - ПК 2.6
	2	Соленье зелени			
	3	Соленье огурцов			
	4	Соленье томатов и других овощей			
	5	Технология производства яблок и груш			
	6	Технология производства моченых слив и брусники			
	7	Подготовка продукции к реализации			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>				
	1	Технология приготовления квашенной капусты разными способами			
	2	Технология приготовления соленных, маринованных огурцов			
Тема 2.9 Сушка растительного сырья	3	Технология мочения яблок			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
	<b>Содержание</b>				
	1	Общие сведения о сушке. Воздушно-солнечная сушка.			
	2	Искусственная сушка. Сушка отдельных видов овощей и плодов			
	3	Хранение сушеных овощей и плодов.			
	4	Подготовка продукции к реализации			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>				
Тема 2.10 Консервирование быстрым замораживанием	1	Технология сушки плодов и ягод. Хранение продукции			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
	2	Технология сушки овощей, картофеля и зелени. Хранение продукции			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
	<b>Содержание</b>				
	1	Особенности технологии и режимов замораживания плодовоовощного сырья			
	2	Режимы и способы хранения замороженных продуктов			
	3	Транспортировка и подготовка продукции к реализации			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>				
Тема 2.11 Технология хранения и переработки грибов	1	Технология замораживания плодово-ягодного сырья			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
	2	Технология замораживания овощного сырья			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
	<b>Содержание</b>				
	1	Классификация грибов и технология их выращивания			
	2	Требования к качеству, упаковке, хранению и транспортировке			
	3	Сушка грибов			
	4	Замораживание грибов			
	5	Маринование и соленье грибов			
	6	Заготовки грибного порошка			
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>					

	1	Технология производства грибного экстракта			
	2	Технология соления грибов: холодный способ посола			
	3	Технология соления грибов: горячий способ посола			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.12		<b>Содержание</b>			ОК 1-ОК 10 ПК 2.4 - ПК 2.6
Организация пунктов первичной переработки	1	Соблюдение требований технологии			
	2	Контроль качества готовой продукции			
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1	Санитарный контроль производства			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>					
<b>Производственная практика</b>			<b>32</b>	<b>32</b>	
<b>Виды работ:</b>					
1 Провести работы по дезинфекции хранилища и подготовить его для закладки овощей, плодов и картофеля					
2 Выполнить работы по закладке картофеля, овощей и плодов на хранение					
3 Выполнить работы по подготовке плодоовощной продукции к сушке					
4 Подготовить тару под засолку, маринование, квашение.					
5 Провести работы по засолке и маринованию овощей					
6 Заморозить овощи, плоды и ягоды					
<b>Итого</b>			<b>168</b>	<b>136</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Кабинет «Агрономии», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатории «Механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства», «Технологии производства продукции растениеводства», «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

#### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Келер, В. В. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Келер. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 266 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17508-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533210>

2. Колчина, Л. М. Современные технологии, машины и оборудование для возделывания овощных культур / Л. М. Колчина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-534-11425-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495659>.

3. Колчина, Л. М. Технологии и оборудование для производства картофеля / Л. М. Колчина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 163 с. — ISBN 978-5-534-11463-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495652>

4. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М. П. Тушканов, С. И. Грядов, А. К. Пастухов [и др.] ; под ред. М. П. Тушканова, Ф. К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877378> (дата обращения: 05.11.2023). – Режим доступа: по подписке.

5. Таланов, И. П. Растениеводство. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Таланов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 288 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08153-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514081>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике. ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом	Демонстрирует овладение видом деятельности: владеет навыками возделывания, уборки и	Текущий контроль: устные опросы, письменные опросы, тестирование, оценивание

<p>грунте в соответствии с агротехнологиями.</p> <p>ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.</p> <p>ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.</p> <p>ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.</p> <p>ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.</p> <p>ОК 1-ОК 10</p>	<p>хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;</p> <p>Способен осуществлять производство, хранение и переработку продукции растениеводства в сельской усадьбе</p>	<p>практических и лабораторных занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Дифференцированный зачет, экзамен по модулю</p>
---	--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ  
И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД»**

**2024 г.**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.3. Перечень общих компетенций

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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 рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий
	рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд
	организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием
	сервировать стол
Знать	общие понятия о физиологии питания
	технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд
	понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов
	группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий
	требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья
	потребительские свойства товаров
	маркировку и упаковку
	понятия и способы экономного расходования энергии, топлива
	назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования
	правила сервировки стола

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1186

в том числе в форме практической подготовки 128

Из них на освоение МДК 450

в том числе Самостоятельная работа обучающихся 196

практики, в том числе учебная 288

производственная 252

Промежуточная аттестация *экзамен*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа обучающихся <sup>5</sup>	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6	Раздел 1. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	1186	194	450					
	Учебная практика	288	288					288	
	Производственная практика	252	252						252
	Промежуточная аттестация								
	<b>Всего:</b>	<b>1186</b>	<b>734</b>	<b>990</b>				<b>288</b>	<b>252</b>

<sup>5</sup> Самостоятельная работа обучающихся в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч <sup>6</sup>		Код ПК, ОК
		Макс.	Обязат. часть ОП	
<b>Раздел 1 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд</b>		<b>646</b>	<b>450</b>	
<b>МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд</b>				
<b>Тема 1 Основы принципа организации кулинарного и кондитерского производства с основами калькуляции и учёта</b>				
Тема 1.1 Введение. Классификация типовых предприятий общественного питания	<b>Содержание</b> 1 Классификация и размещение предприятий общественного питания 2 Характеристика типов предприятий общественного питания (фабрика-заготовочная, комбинат п/ф, фабрика-кухня, комбинат питания, столовая, ресторан, кафе и т.д.) <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Составление схемы: Перспективные направления совершенствования технологии в общественном питании 2 Составление схемы: Перспективные направления внедрения новой техники в общественном питании <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
Тема 1.2 Принцип организации кулинарного и кондитерского производства. Учет сырья на производстве и готовых изделий	<b>Содержание</b> 1 Принцип организации кулинарного и кондитерского производства, нормативная документация, правила расчета. 2 Учет сырья на производстве и готовых изделий. 3 Учет отпуска продуктов и товаров. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Организация рабочего места в холодном отделении кулинарного цеха. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря 2 Организация рабочего места в горячем отделении кулинарного цеха. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря 3 Работа с сборником рецептур блюд и кулинарных изделий <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
Тема 1.3 Организация работы овощного, мясного, горячего,	<b>Содержание</b> 1 Организация работы овощного, мясного, цехов			ОК 1- ОК 10

<sup>6</sup> Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

холодного, кондитерского цехов	2 Организация работы горячего, холодного, кондитерского цехов			ПК 3.1.- ПК 3.6.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Организация рабочего места в овощном цехе. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря			
	2 Линия обработки картофеля и корнеплодов			
	3 Организация рабочего места в горячем цехе			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.4 Расчет сырья по нормативам	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	1 Расчет сырья по нормативам			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Составление таблицы: «Классификация документов». Порядок оформления первичных документов			
	2 История развития средств вычисления. Классификация микрокалькуляторов устройства.			
	3 Арифметические операции. Виды процентных вычислений			
Тема 2 Физиология питания с основными товароведения продовольственных товаров	4 Приемы упрощенных вычислений. Решение задач на процентные вычисления			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Содержание</b>			
	1 Основы физиологии питания			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Изучения влияния белков, жиров и углеводов для организма человека			
Тема 2.1 Основы физиологии питания	2 Изучение устойчивости витамина С			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	3 Классификация минеральных веществ			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Содержание</b>			
	1 Мука, крупа, макаронные изделия. 2 Хлеб и хлебобулочные изделия			
	2 Плодоовощные товары. Вкусовые товары. 3 Крахмал, сахар. Молочные товары			
Тема 2.2 Основы товароведения продовольственных товаров	4 Пищевые жиры. Мясо и мясные продукты. 5 Яйца. Рыба и рыбные товары			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	6 Общие требования к качеству сырья и продуктов.			
	7 Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация продовольственных товаров			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Ознакомление с ассортиментом чая и оценка его качества			

	2	Органолептическая оценка качества сухого и сгущенного молока			
	3	Органолептическая оценка качества кисломолочных товаров			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 3 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд</b>					ОК 1- ОК 10
Тема 3.1.		<b>Содержание</b>			ПК 3.1.- ПК 3.6.
Общие требования к обработке овощей и грибов	1	Общее требование к обработке овощей.			
	2	Обработка клубнеплодов. Обработка корнеплодов			
	3	Обработка капустных и луковых овощей.			
	4	Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования			
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1	Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей			
	2	Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке овощей			
	3	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.2 Обработка рыбы		<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10
	1	Общие требования к рыбе			ПК 3.1.- ПК 3.6.
	2	Механическая кулинарная обработка рыбы			
	3	Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы			
	4	Особенности обработки некоторых видов рыб			
	5	Обработка осетровой рыбы			
	6	Приготовление полуфабрикатов из рыбы			
	7	Обработка рыбы для фарширования			
	8	Обработка морепродуктов			
	9	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее			
	10	Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов			
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1	Зарисовка строения тела рыбы.			
	2	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы			
	3	Определить массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы			
	4	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы			
	5	Составить технологическую схему приготовления полуфабриката для жаренья			
	6	Составить таблицу приготовления полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы и бесчешуйчатой рыбы			
	7	Составить технологическую схему приготовления полуфабриката			

	«восьмерка»			
	8 Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, для припускания			
	9 Составить технологическую схему приготовления щуки фаршированной			
	10 Составление таблицы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы			
	11 Методика расчета массы отходов при механической кулинарной обработке сырья			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.3 Обработка мяса и птицы	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	1 Общее требование к мясу			
	2 Механическая кулинарная обработка мяса			
	3 Приготовление мясных полуфабрикатов			
	4 Кулинарная разделка и обвалка свиной туши			
	5 Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши			
	6 Полуфабрикаты из баранины и свинины			
	7 Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них			
	8 Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса			
	9 Общие требования к птице. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы			
	10 Полуфабрикаты из птицы			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов			
	2 Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработке сырья			
	3 Зарисовать разделку и обвалку бараньей туши			
	4 Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясных продуктов			
	5 Зарисовать разделку и обвалку свиной туши			
	6 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины			
	7 Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясных продуктов при механической кулинарной обработке			
	8 Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы			
	9 Расчет массы субпродуктов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке с/х птицы			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			

Тема 3.4 Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	1 Значение тепловой обработки			
	2 Основные способы тепловой обработки			
	3 Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.5 Супы	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	1. Общее сведение о супах.			
	2. Приготовление бульонов.			
	3. Приготовление щей.			
	4. Приготовление борщей.			
	5. Приготовление рассольника.			
	6. Приготовление солянок.			
	7. Приготовление супов овощных и картофельных.			
	8. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.			
	9. Молочные супы.			
	10. Супы-пюре.			
	11. Прозрачные супы.			
	12. Сладкие супы.			
	13. Холодные супы. Т			
	14. ребования к качеству супов и сроки их хранения			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Приготовление щей из свежей капусты с картофелем, борщсибирский			
	2 Приготовление солянки сборной мясной, рассольник ленинградский			
	3 Приготовление супа «Крестьянский», лапша домашняя			
	4 Приготовление суп-пюре из картофеля,			
	5 молочный суп с вермишелью			
	6 Приготовление супа с апельсинами			
	7 Приготовление окрошки мясной			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.6 Соусы	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	Общее сведение о соусах. Приготовление мучных пассеровок и бульонов. Соусы мясные красные, белые. Соусы грибные. Соусы молочные. Соусы сметанные. Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси. Холодные соусы и желе. Требование к качеству соусов и сроки их хранения			



	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Приготовление соусов грибной и молочный средней густотысладкий			
	2 Приготовление маринада овощной с томатом, соус польский			
	3 Приготовление холодного соуса			
	4 Приготовление желе			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.7 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b> Изменение при тепловой подготовке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке. Каши. Блюда из каш. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Приготовление блюд из макаронных изделий			
	2 Приготовление блюд бобовых изделий			
	2 Приготовление блюд из каш			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.8 Блюдо из овощей и грибов	<b>Содержание</b> 1 Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей 2 Блюда и гарниры из вареных овощей 3 Блюда и гарниры из припущенных овощей 4 Блюда и гарниры из жареных овощей 5 Блюда и гарниры из тушеных овощей 6 Блюда и гарниры из запеченных овощей 7 Блюда из грибов 8 Требование к качеству овощных блюд и сроки их хранения			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Приготовление блюда из вареных овощей			
	2 Приготовление блюда из пропущенных овощей			
	3 Приготовление блюда из жаренных овощей			
	4 Приготовление блюда из тушеных овощей			
	5 Приготовление блюда из запеченных овощей			
	6 Приготовление блюда из грибов			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.9 Блюда из рыбы	<b>Содержание</b> 1 Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы 2 Рыба отварная 3 Рыба припущенная			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.

	4 Рыба жареная 5 Рыба запеченная 6 Блюда из рыбной котлетной массы 7 Блюда из морепродуктов 8 Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Приготовление блюда из отварной рыбы 2 Приготовление блюда из припущенной рыбы 3 Приготовление блюда из жаренной рыбы 4 Приготовление блюда из запеченной рыбы 5 Приготовление блюда из котлетной массы 6 Приготовление блюда из морепродуктов <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.10 Блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание</b> 1 Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов 2 Отварные и припущенные мясные блюда 3 Жаренье мяса 4 Тушёные мясные блюда 5 Запеченные мясные блюда 6 Блюда из рубленного мяса и из котлетной массы 7 Блюда из субпродуктов 8 Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения 9 Общие сведения о блюдах из птицы. 10 Отварная и припущенная птица 11 Жаренная птица. Тушеные блюда из птицы 12 Требования к качеству блюд из птицы и сроки их хранения <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Приготовление блюда из отварного и припущенного мяса 2 Приготовление блюда из жаренного мяса 3 Приготовление блюда из тушеного мяса 4 Приготовление блюда из печенного мяса 5 Приготовление блюда из рубленного мяса 6 Приготовление блюда из котлетной массы 7 Приготовление блюда из жареной птицы <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
Тема 3.11 Блюда из яиц и творога	<b>Содержание</b> 1 Характеристика яичных продуктов. Варка яиц 2 Жареные и запеченные блюда из яиц			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.

	3 Характеристика блюд из творога			
	4 Холодные блюда из творога			
	5 Горячие блюда из творога			
	6 Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц			
	2 Приготовление холодных блюд из творога			
	3 Приготовление горячих блюд из творога			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Содержание</b>			
Тема 3.12 Холодные блюда и закуски	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Подготовка продуктов для холодных блюд			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	2 Бутерброды, их разновидности			
	3 Салаты из сырых и варёных овощей			
	4 Салаты-коктейли. Винегреты			
	5 Овощные и грибные блюда и закуски			
	6 Блюда и закуски из яиц			
	7 Рыбные блюда и закуски			
	8 Мясные блюда и закуски			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Приготовление бутербродов. Приготовление закусок из яиц			
	2 Приготовление салатов из сырых и варенных овощей			
	3 Приготовление салатов-коктейлей.			
	4 Приготовление винегретов			
	5 Приготовление овощных блюд и закусок			
	6 Приготовление грибных блюд и закусок			
	7 Приготовление рыбных и мясных блюд и закусок			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Содержание</b>			
Тема 3.13 Сладкие блюда и напитки	1 Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягода			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	2 Приготовление компотов			
	3 Желированные блюда. Приготовление киселей			
	4 Приготовление муссов, самбуков, кремов			
	5 Горячие сладкие блюда.			
	6 Сладкие блюда из концентратов			
	7 Требование к качеству блюд и сроки их хранения			
	8 Чай. Кофе. Какао. Шоколад. Холодные напитки			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			

	1 Приготовление компотов, киселя и желе			
	2 Приготовление муссов, самбуков, кремов			
	3 Приготовление горячих сладких блюд			
	4 Приготовление чая, кофе, горячего шоколада			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.14 Изделия из теста	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	1 Значение изделий из теста. Способы разрыхления теста			
	2 Подготовка сырья. Дрожжевое тесто			
	3 Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке			
	4 Изделия из теста. Тесто для блинов и оладий			
	5 Бездрожжевое (пресное) тесто			
	6 Сдобное пресное тесто. Песочное тесто			
	7 Слоеное тесто			
	8 Заварное тесто			
	9 Бисквитное тесто			
	10 Требование к качеству изделий из теста и сроки их хранения			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Приготовление дрожжевого теста и изделия из него			
	2 Приготовление блинов и оладьев			
	3 Приготовление изделия из песочного теста			
	4 Приготовление изделия из слоеного теста			
	5 Приготовление изделий из заварного теста			
	6 Приготовление изделий из бисквитного теста			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.15 Основы диетического питания.	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 3.1.- ПК 3.6.
	1 Значение диетического питания			
	2 Характеристика диет			
	3 Диетические блюда			
	4 Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Приготовление диетических блюд			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>				
<b>Учебная практика</b>		<b>288</b>	<b>288</b>	
<b>Виды работ</b>				
Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность Механическая кулинарная обработка овощей и грибов Обработка корнеплодов и клубнеплодов. Нарезка овощей Механическая кулинарная обработка рыбы				

Разделка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, курицы Приготовление первых блюд Приготовление соусов Приготовление блюд из макарон Приготовление блюд из бобовых Приготовление блюд и гарниров из жаренных, запеченных овощей Приготовление блюд из припущенной, жаренной, запеченной, тушенной рыбы Приготовление блюд из жаренного, тушеного, запеченного мяса Приготовление блюд из котлетной массы Приготовление блюд из птицы Приготовление блюда из жаренных, запеченных яиц Приготовление блюда из творога Приготовление бутербродов и холодных закусок Приготовление овощных, рыбных, мясных салатов Приготовление винегретов Приготовление напитков Приготовление горячих сладких блюд Приготовление дрожжевого теста и изделия из него Приготовление пельменного теста и изделия из него Приготовление блинного теста и изделия из него Приготовление сдобного теста и изделия из него Приготовление бисквитного теста и изделия из него			
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность Механическая кулинарная обработка овощей и грибов Обработка корнеплодов и клубнеплодов. Нарезка овощей Механическая кулинарная обработка рыбы Разделка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, курицы Приготовление первых блюд Приготовление соусов Приготовление блюд из макарон Приготовление блюд из бобовых Приготовление блюд и гарниров из жаренных, запеченных овощей Приготовление блюд из припущенной, жаренной, запеченной, тушенной рыбы Приготовление блюд из жаренного, тушеного, запеченного мяса Приготовление блюд из котлетной массы Приготовление блюд из птицы Приготовление блюда из жаренных, запеченных яиц Приготовление блюда из творога Приготовление бутербродов и холодных закусок Приготовление овощных, рыбных, мясных салатов Приготовление винегретов Приготовление напитков Приготовление горячих сладких блюд Приготовление дрожжевого теста и изделия из него Приготовление пельменного теста и изделия из него Приготовление блинного теста и изделия из него Приготовление сдобного теста и изделия из него Приготовление бисквитного теста и изделия из него	<b>252</b>	<b>252</b>	
<b>Всего:</b>	<b>1186</b>	<b>990</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Кулинарии», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

#### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/977586> (дата обращения: 05.11.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.</p> <p>ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</p> <p>ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</p> <p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p> <p>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p> <p>ОК 1-ОК 10</p>	<p>Демонстрирует овладение видом деятельности: владеет навыками кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд</p>	<p>Текущий контроль: устные опросы, письменные опросы, тестирование, оценивание практических и лабораторных занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет, экзамен по модулю</p>
--	---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**«ПМ.04 ВЕДЕНИЕ ОПЕРАТИВНОГО УЧЕТА ИМУЩЕСТВА, ОБЯЗАТЕЛЬСТВ,**  
**ФИНАНСОВЫХ И ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОПЕРАЦИЙ В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ»**

**2024 г.**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе
ПК 4.1	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.
ПК 4.2.	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
ПК 4.3.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	оперативного учета в сельской усадьбе
Уметь	пользоваться нормативной документацией
	оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации)
	проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства
	вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции

	определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы
Знать	назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета
	нормативную документацию
	правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации
	учет работы машинно-тракторных агрегатов
	учет естественной убыли
	методы инвентаризации материальных ценностей

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 390

в том числе в форме практической подготовки 216

Из них на освоение МДК 390

в том числе Самостоятельная работа обучающихся 134

практики, в том числе учебная 72

производственная 144

Промежуточная аттестация экзамен

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа обучающихся <sup>7</sup>	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.	Раздел 1. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	390	288	256					
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация								
	<b>Всего:</b>	<b>606</b>	<b>472</b>	<b>256</b>				<b>72</b>	<b>144</b>

<sup>7</sup> Самостоятельная работа обучающихся в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч <sup>8</sup>		Код ПК, ОК
		Макс.	Обязат. часть ОП	
Раздел 1. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций		390	256	
МДК 04.01 Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций				
Тема 1 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций				
Тема 1.1 Основы организации учета в фермерских хозяйствах	Содержание			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Содержание дисциплины, ее задача, связь с другими дисциплинами.			
	2 Организация бухгалтерского учета в фермерских хозяйствах			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1 Формы организации бухгалтерского учета в фермерском хозяйстве. План счетов бухгалтерского учета			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1 Изучение Федерального закона РФ «О бухгалтерском учете»			
Тема 1.2 Учет кассовых операций	2 Изучение Федерального закона РФ «О крестьянском фермерском хозяйстве»			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	Содержание			
	1 Порядок ведения кассовых операций в РФ			
	2 Порядок заполнения кассовых документов и документов журнало-ордерной формы			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1 Составление первичных кассовых документов. Составление корреспонденции счетов по кассовым операциям. Ведение кассовой книги.			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.3 Учет кассовых операций в иностранной валюте и операций по валютному счету	Содержание			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Основные понятия, характеристика и правовая основа валютных операций			
	2 Приходный и расходный кассовый ордер и его заполнение			

<sup>8</sup> Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Заполнение приходного кассового ордера. Заполнение расходного кассового ордера			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.4 Основные формы безналичных расчетов в расчетных документах	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Безналичные расчеты, их формы и расчетные документы			
	2 Расчетные документы и их заполнение: поручение, аккредитив, чеки, платежные требования, инкассовые поручения			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Заполнение расчетных документов			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.5 Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками			
	2 Регистры журнально-ордерной формы учета по счету 60			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Составление первичных документов по учету расчетов с поставщиками и подрядчиками.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.6 Учет расчетов с покупателями и заказчиками	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Аналитический и синтетический учет расчетов с покупателями и заказчиками			
	2 Учет регистра по счету 62			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Составление первичных документов по учету расчетов с покупателями и заказчиками.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.7 Учет расчетов с подотчетными лицами	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Учет расчетов с подотчетными лицами			
	2 Журнал-ордер № 7 и его заполнение			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Составление и обработка авансовых отчетов. Составление корреспонденции счетов. Составление учетных регистров			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.8 Учет расчетов по налогам и сборам, по страховым взносам	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Система налогов и особенности их учета. Документальное оформление операций по учету			

	2 Синтетический и аналитический учет расчетов по налогам и сборам <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	2 Отразить на счетах операции по учету расчетов по налогам и сборам			
	3 Отразить на счетах операции по страховым взносам			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.9 Материально-производственные запасы, их классификация, оценки и задачи учета	<b>Содержание</b> 1 Понятие, классификация, оценка и основные задачи учета материально-производственных запасов 2 Оценка производственных запасов в балансе и текущем учете <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 2 Расчет себестоимости приобретенных материалов <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.10 Документация на поступление и расходование сельскохозяйственной продукции, семян и кормов и продукции животноводства	<b>Содержание</b> 1 Документальное оформление поступления и расходования с/х продукции, семян, кормов 2 Документация по учету с/х продукции <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Составление бухгалтерских документов на поступление и расходование с/х продукции растениеводства и животноводства <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.11 Документальное оформление движения прочих материальных ценностей	<b>Содержание</b> 1 Документальное оформление движения прочих материальных ценностей: минеральные удобрения, нефтепродукты, запасные части 2 Корреспонденция счетов по учету с/х продукции <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Документальное оформление движения прочих материальных ценностей <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.12 Организация складского хозяйства и контроль за сохранностью материальных ценностей	<b>Содержание</b> 1 Организация складского хозяйства, складской учет. Инвентаризация складского хозяйства. 2 Отчет о движении товарно-материальных ценностей <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Составление корреспонденции счетов по товарно-материальным ценностям <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.13 Учет животных на	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10

выращивании и откорме	1 Первичная документация по оприходованию животных на выращивании и откорме 2 Составление первичных документов на оприходование и движение животных на выращивании и откорме <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Составление учетных регистров. Составление корреспонденции счетов <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.14 Основные средства, их классификация и оценка. Учет основных средств	<b>Содержание</b> 1 Понятие, классификация и оценка основных средств. Состав изданий учета основных средств. 2 Синтетический и аналитический учет операций с основными средствами <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Решение задач по учету основных средств <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.15 Учет нематериальных активов и их амортизация	<b>Содержание</b> 1 Понятие, состав и оценка нематериальных активов 2 Начисление амортизации нематериальных активов <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Способы начисления амортизации в бухгалтерском учете <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.16 Документация по учету труда и его оплата	<b>Содержание</b> 1 Документация по учету труда и его оплаты 2 Первичные документы по начислению оплаты труда <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Заполнение приказа (распоряжения) о приеме на работника на работу. Заполнение личной карточки работников. Заполнение штатного расписания <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.17 Учет капитала	<b>Содержание</b> 1 Понятие капитала, его виды и назначение 2 Учет расчетов с учредителями. Документальное оформление операций по учету капитала <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Отражение на счетах операций по учету уставного			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.

	(складочного) капитала. Отражение на счетах операций по учету добавочного капитала и доходов будущих периодов.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.18 Учет кредитов и займов	<b>Содержание</b> 1 Виды кредитов по целевому назначению и срокам представления 2 Документальное оформление кредитных операций по счету <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Составление бухгалтерских проводок по хозяйственным операциям, отражающим учет кредитов и займов <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.19 Учет продаж	<b>Содержание</b> 1 Понятие проданной продукции, выполненных работ и оказанных услуг. Документальное оформление и учет продажи продукции 2 Синтетический и аналитический учет продажи и расходов на продажу <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Расчет результатов от продажи продукции и основных средств. <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.20 Учет финансовых результатов	<b>Содержание</b> 1 Понятие финансовых результатов 2 Задачи учета финансовых результатов <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 2 Определение сумм балансовой прибыли и сумм распределенной прибыли <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.21 Учетная категория «Затраты на производство»	<b>Содержание</b> 1 Понятие затрат на производство. Расходы на производство 2 Классификация затрат на производство <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> 1 Заполнение журнала-ордера № 10. Составление ведомости учета затрат цехов (форма № 12) <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
Тема 1.22 Учет расходов на организацию производства и управление. Учет расходов будущих периодов	<b>Содержание</b> 1 Понятие накладных расходов. Учет общехозяйственных расходов. Синтетический учет накладных расходов 2 Документальное оформление операций по учету. Учетные регистры			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.



	и порядок их заполнения			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Учет и составление корреспонденции счетов на производственные расходы в растениеводстве и в животноводстве и их распределение			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.23 Учет затрат, выхода продукции растениеводства и исчисление ее себестоимости	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Объекты и статьи учета в растениеводстве.			
	2 Расчет себестоимости продукции растениеводства			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Расчет себестоимости зерна и сахарной свеклы			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.24 Учет затрат, выхода продукции животноводства и исчисление ее себестоимости	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Задачи бухгалтерского учета в животноводстве			
	2 Расчет себестоимости продукции животноводства			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Расчет себестоимости продукции дойного стада коров			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 1.25 Учет затрат, выхода продукции промышленных производств и исчисление ее себестоимости	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Виды промышленных производств и его задачи			
	2 Учет брака в производстве			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Расчет себестоимости в мукомольном производстве.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 2. Экономика сельского хозяйства</b>				
Тема 2.1 Сельское хозяйство в системе агропромышленного комплекса	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Структура агропромышленного комплекса			
	2 Формы организации экономических отношений между партнерами в АПК			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Составление схемы экономических механизмов АПК. Структура агропромышленных комплексов			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.2 Земельные ресурсы	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Значение, состав и особенности использования земельных ресурсов в сельском хозяйстве			

Тема 2.3 Трудовые ресурсы и производительность труда	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Расчет показателей эффективности использования земли. Основные направления улучшения использования земли			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Содержание</b>			
	1 Состав трудовых ресурсов, уровень занятости 2 Особенности использования трудовых ресурсов в сельском хозяйстве			
Тема 2.4 Инвестиции и рынок материально-технических ресурсов	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Расчет показателей использования трудовых ресурсов			
	2 Составление схемы факторов роста производительности труда			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Содержание</b>			
Тема 2.5 Рынок сельскохозяйственного сырья и продовольствия	1 Понятие, структура и источники инвестиций 2 Эффективность инвестиций в сельском хозяйстве			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Расчет эффективности инвестиций в сельском хозяйстве			
	2 Расчет показателей эффективности использования оборотных средств			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.6 Издержки производства и себестоимости продукции	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Валовая товарная продукция и товарная продукция сельского хозяйства 2 Конкурентоспособность и качество продукции			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Расчет валовой продукции отраслей промышленности.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.7 Цена и ценообразование на	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Понятие «издержки производства» и «себестоимости продукции» 2 Состав и классификация затрат на производство продукции сельского хозяйства			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Расчет себестоимости сельскохозяйственной продукции и себестоимости зерна. Пути снижения себестоимости зерна			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.7 Цена и ценообразование на	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Экономическая эффективность и функции цен 2 Система цен на			

продукцию сельского хозяйства	аграрном рынке			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Расчет механизма ценообразования на сельскохозяйственную продукцию			
	2 Расчет цены на продукцию сельского хозяйства			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.8 Экономическая эффективность сельскохозяйственного производства	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Сущность эффективности производства			
	2 Пути повышения эффективности сельскохозяйственного производства			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	2 Расчет показателей эффективности агротехнических мероприятий			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.9 Воспроизводство и экономический рост в сельском хозяйстве	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Сущность, виды и особенности воспроизводства в сельском хозяйстве			
	2 Воспроизводство и распределение валовой продукции			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Воспроизводство и экономический рост в сельском хозяйстве. Определение типов экономического роста			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 2.10 Основные производственные и экономические показатели	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Производственные и экономические показатели развития растениеводства и животноводства			
	2 Показатели эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	2 Расчет показателей эффективности ведения хозяйствасельской усадьбы			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 3 Анализ хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы</b>				
Тема 3.1 Теоретические основы экономического анализа	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 История и перспективы экономического анализа.			
	2 Сущность экономического анализа. Виды экономического анализа			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Определение взаимосвязи экономических наук и анализа финансово-хозяйственной деятельности			

	2 Составление схемы формирования и анализа основных групп показателей в системе комплексного экономического анализа			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.2 Методология и методика экономического анализа	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Методы экономического анализа. Их состав, взаимосвязь и последовательность применения			
	2 Методы экономического анализа			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Основные этапы проведения экономического анализа. Перечислить характерные черты метода экономического анализа			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.3 Изучение природных и экономических условий	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Экономическая сущность понятий «природные условия и ресурсы»			
	2 Роль природных условий и ресурсы в развитии и размещении производственных сил			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Определение основных направлений использования оценок природных ресурсов			
	2 Расчет экономической оценки земли			
Тема 3.4 Анализ земельных ресурсов	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Анализ состояния, структуры и использования земельного фонда и посевных площадей			
	2 Резервы повышения эффективности использования земли			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Проанализировать эффективность использования земли в СПК			
	2 Определение резервов увеличения производства сельскохозяйственной продукции в расчете на 100га.			
Тема 3.5 Анализ использования основных производственных фондов	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Основные производственные фонды в сельском хозяйстве			
	2 Методика расчета коэффициентов анализа состояния и движения основных средств			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Анализ наличия, структуры, динамика и использованию основных фондов			

	2 Анализ показателей эффективности использования основных фондов			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.6 Анализ производства продукции растениеводства	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Анализ выполнения плана и динамики производства валовой продукции растениеводства			
	2 Модель фактического валового сбора продукции растениеводства			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	3 Анализ урожайности и продуктивности растениеводства			
	4 Расчет урожайности и продуктивности продукции растениеводства			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.7 Анализ производства продукции животноводства	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Анализ выполнения плана и динамики производства валовой продукции животноводства			
	2 Модель фактического валового сбора продукции животноводства			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Анализ урожайности и продуктивности животноводства			
	2 Анализ обеспеченности животных кормами, выполнения плана по поголовью и структуре стада животных			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.8 Анализ затрат и себестоимости продукции растениеводства	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Анализ факторов себестоимости продукции			
	2 Калькуляционные статьи затрат отрасли растениеводства			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	2 Анализ себестоимости зерна			
	3 Факторный анализ себестоимости зерна			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.9 Анализ затрат и себестоимости продукции животноводства	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Методика анализа себестоимости продукции животноводства			
	2 Анализ факторов определяющих уровень себестоимости в животноводстве			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Анализ выполнения плана по валовому выходу продукции животноводства			
	2 Анализ показателей экономической эффективности отрасли животноводства			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			

Тема 3.10 Анализ производительности труда	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Анализ производительности труда в сельской усадьбе2 Анализ использования фонда оплаты труда			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Определение степени выполнения внутрипроизводственного задания по росту производительности труда			
	2 Оценка динамики производительности труда по периодам времени			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.11 Анализ фонда заработной платы	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Понятие фонда заработной платы и выплаты включаемые в него			
	2 Методика анализа фонда заработной платы			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Анализ эффективности использования фонда заработной платы			
	2 Рассчитать абсолютное и относительное отклонение фонда заработной платы			
Тема 3.12 Анализ эффективности использования персонала	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Методология эффективности использования персонала2 Анализ эффективности использования персонала			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	2 Расчет среднесписочной численности работников за месяц			
	3 Проведение анализа динамики и структуры количественного состава сельской усадьбы			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.13 Анализ финансовых результатов	1 Предложение по улучшению эффективности управления персоналом			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	<b>Содержание</b>			
	1 Экономические факторы, влияющие на величину прибылей и убытков			
	2 Особенности анализа чистой прибыли, направленной на потребление			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Анализ динамики доходов и расходов			
Тема 3.14 Анализ состояния и использования капитала	2 Расчет валовой прибыли и прибыли от продаж			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Содержание</b>			
	1 Методика оценки капитала. Оценка состояния и уровня использования капитала по балансу			

	2 Факторный анализ капитала.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Используя данные, балансовой отчетности, определение относительных отклонений с учетом темпов роста выручки от продаж			
	2 Расчет коэффициента устойчивого роста капитала			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Тема 3.15 Оценка ликвидности и платежеспособности	<b>Содержание</b>			ОК 1- ОК 10 ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Понятие ликвидности и платежеспособности. Методика анализа ликвидности			
	2 Анализ ликвидности баланса с помощью финансовых коэффициентов ликвидности			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
	1 Расчет показателей ликвидности сельской усадьбы			
	2 Расчет показателей платежеспособности сельской усадьбы			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>				
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>				
Изучить учетную политику предприятия. Изучить рабочий планбухгалтерских счетов предприятия				
Составить приходные кассовые ордера. Составить кассовые ордера				
Составить кассовую книгу				
Составить журнал – ордер № 1 и ведомость № 1				
Составить денежные чеки				
Составить платежное поручение				
Составить выписку из расчетного счета				
Составить журнал – ордер № 2 и ведомость № 2				
Составить карточку складского учета материалов				
Составить лимитно-заборную ведомость				
Составить книгу учета выданных доверенностей				
Составить счет-фактуру				
Составить отчет о движении материальных ценностей				
Рассчитать себестоимость продукции растениеводства и животноводства				
Составить табель учета рабочего времени				
Составить наряд на выполненную работу				
Заполнить личную карточку работника по заработной плате				
Составить расчетно-платежную ведомость				
Составить сводную ведомость начисленной оплаты труда по ее составу и категориям работников (форма № 58 АПК)				
Составить журнал – ордер № 10				
Составить путевку на вывоз зерна весовщиком				
Составить реестр приема зерна весовщиком				
Составить ведомость движения зерна и другой продукции				
Составить акт на сортировку и сушку продукции растениеводства				

<p>Составить накладную внутрихозяйственного назначения. Составить дневник поступления сельскохозяйственной продукции</p> <p>Заполнить товарно-транспортную накладную на отправку –приемку</p> <p>Составить реестр документов на выбытие продукции. Заполнить реестр документов по реализации готовой продукции.</p> <p>Анализ хозяйственной деятельности и его использование воценку эффективности сельской усадьбы</p> <p>Анализ деятельности сельской усадьбы</p> <p>Рассчитать эффективность использования производственных ресурсов</p> <p>Рассчитать коэффициент специализации производства на предприятии</p> <p>Рассчитать экономическую оценку земли</p> <p>Экономический анализ деятельности сельскохозяйственного предприятия</p> <p>Анализ земельных ресурсов</p> <p>Определение резервов увеличения производства сельскохозяйственной продукции в расчете на 100га</p> <p>Рассчитать урожайность и продуктивность зерновых культур</p> <p>Анализ наличия, структуры, динамики и использования основных фондов</p> <p>Рассчитать валовую прибыль от реализации продукции</p> <p>Расчет урожайности продукции растениеводства</p> <p>Анализ обеспеченности животных кормами</p> <p>Анализ выполнения плана по поголовью и структуре стада животных</p> <p>Анализ показателей экономической эффективности отрасли животноводства</p> <p>Рассчитать затратоемкость продукции на рубль продукции</p> <p>Анализ продуктивности животных</p> <p>Анализ трудовых ресурсов в сельской усадьбе</p> <p>Рассчитать абсолютное и относительное отклонение фонда заработной платы</p> <p>Рассчитать среднесписочную численность работников за месяц</p> <p>Рассчитать коэффициент устойчивого роста капитала</p> <p>Расчет показателей ликвидности сельской усадьбы</p> <p>Расчет показателей платежеспособности сельской усадьбы</p> <p>Рассчитать коэффициент финансовой устойчивости</p>			
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Составить перечень нормативно-технической документации необходимой для ведения учета на предприятии</p> <p>Составить перечень бухгалтерских счетов необходимых для ведения учета на предприятии</p> <p>Заполнить приходные и расходные кассовые ордера</p> <p>Заполнить кассовую книгу</p> <p>Заполнить журнал – ордер № 1 и ведомость № 1</p> <p>Заполнить денежные чеки</p> <p>Заполнить платежное поручение</p> <p>Заполнить выписку из расчетного счета</p> <p>Заполнить журнал – ордер № 2 и ведомость № 2</p> <p>Заполнить карточку складского учета материалов</p> <p>Заполнить лимитно-заборную ведомость</p> <p>Заполнить счет-фактуру</p>	144	144	



Заполнить отчет о движении материальных ценностей Составить расчет себестоимости продукции растениеводства и животноводства Заполнить табель учета рабочего времени Выполнить заполнение личной карточки работника по заработной плате Заполнить расчетно-платежную ведомость Заполнить сводную ведомость начисленной оплаты труда по ее составу и категориям работников (форма № 58 АПК) Заполнить журнал – ордер № 10 Оформить путевку на вывоз продукции с поля Оформить реестр приема зерна весовщиком Оформить ведомость движения зерна и другой продукции Заполнить акт на сортировку и сушку продукции растениеводства Заполнить накладную внутрихозяйственного назначения. Заполнить дневник поступления сельскохозяйственной продукции Оформить товарно-транспортную накладную на отправку – приемку Заполнить реестр документов на выбытие продукции. Оформить реестр документов по реализации готовой продукции. Заполнить журнал-ордер № 6, журнал-ордер № 7, журнал-ордер № 8 Заполнить журнал учета надоя молока Заполнить ведомость учета движения молока Заполнить акт на оприходование приплода животных Заполнить ведомость взвешивания животных Заполнить акт выбытия животных и птиц Заполнить Главную книгу Сформировать данные для Отчета о прибылях и убытках форма № 2 Выполнить составление анализа земельных ресурсов Сформировать данные для составления анализа по выполнению плана по поголовью и структуре стада животных Сформировать данные для составления анализа производства валовой продукции растениеводства и животноводства. Сформировать данные для составления анализа себестоимости продукции растениеводства и животноводства Сформировать данные для составления анализа трудовых ресурсов и производительности труда Сформировать данные для составления анализа финансовых результатов производственной деятельности			
<b>Итого</b>	<b>606</b>	<b>472</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатории «Бухгалтерского учета, налогов и аудита», «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

#### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Кулагина, Н. А. Практический курс анализа хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Кулагина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 135 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16971-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532130>

2. Минаков, И. А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК : учебник / И. А. Минаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 404 с. — ISBN 978-5-8114-5206-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136186> (дата обращения: 06.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М. П. Тушканов, С. И. Грядов, А. К. Пастухов [и др.] ; под ред. М. П. Тушканова, Ф. К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877378> (дата обращения: 06.11.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. Погодина, Т. В. Финансовый менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Погодина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16953-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532108>

5. Практические основы бухгалтерского учета имущества организации : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Бухарева [и др.] ; под редакцией И. М. Дмитриевой, В. Б. Малицкой, Ю. К. Харакоз. — перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 489 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16898-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532191>

6. Шадрина, Г. В. Анализ финансово-хозяйственной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Г. В. Шадрина, К. В. Голубничий. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16888-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531980>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.</p> <p>ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.</p> <p>ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.</p> <p>ОК 1-ОК 10</p>	<p>Демонстрирует овладение видом деятельности: владеет навыками оперативного учета в сельской усадьбе</p>	<p>Текущий контроль: устные опросы, письменные опросы, тестирование, оценивание практических и лабораторных занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет, экзамен по модулю</p>