

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИСКИТИМСКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ»**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ НСО
«Искитимский центр
профессионального обучения»

Н.П. Шлыков

Шлыков
26.04.2025 года.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
2025-2028**

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения: очная

Профессия

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Квалификации выпускника:

Учетчик

Повар

2025 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

- основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы,

- рабочих программы профессиональных модулей:

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

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

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих служащих) по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и рабочие программы профессиональных модулей, изучаемых в процессе реализации освоения основной профессиональной образовательной программы:

- отражают современные инновационные тенденции в развитии сельского хозяйства с учетом потребностей работодателей и экономики Искитимского района;
- направлены на освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования;
- направлены на формирование общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом;
- направлены на формирование по требованию работодателя дополнительных знаний, умений, практического опыта.

Организация разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО
ООО "ТРАНС-ПИТ"

ДИРЕКТОР

« 9 » апреля 2025 г.



Содержание:

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции (ОК)	7
4.2. Профессиональные компетенции	10
Раздел 5. Структура образовательной программы	13
5.1. Учебный план	13
5.2. Календарный учебный график	20
5.3. Рабочая программа воспитания.....	20
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	20
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	20
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	20
6.1.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.....	21
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	22
6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	23
6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	24
Раздел 7. Требования к результатам освоения ППКРС	24
Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы	26

ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение 1 Учебный план. Календарный учебный график.
- Приложение 2. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей)
- Приложение 3. Иные компоненты
- Приложение 4. Оценочные и методические материалы
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания
- Приложение 6. Календарный план воспитательной работы

Раздел 1. Общие положения

Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 717 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем, содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

ОПОП разработана *на основе*:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 № 717 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы»;
 - Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказа Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
 - Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- с учетом:*

- Постановления Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Устава ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;
- Локальных актов ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения».

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация;

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

Учетчик

Повар.

Наличии лицензии на осуществление образовательной деятельности: 54Л01 №0002040 дает ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Форма обучения **очная**.

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований ФГОС СОО: 4428 часов (123 недели).

Из них:

1. **общеобразовательный цикл 1476 часов**
 - 1.1. обязательные учебные предметы 1372 часа
 - 1.2. учебные предметы по выбору 36 часов
 - 1.3. дополнительные учебные предметы, курсы 32 часа
 - 1.4. промежуточная аттестация 36 часов
 2. **профессиональная подготовка 2952 часа**
 - 2.1. общепрофессиональный цикл 336 часа
 - 2.2. профессиональный учебный цикл 870 часа
- разделы
- 2.3. физическая культура 90 часов
 - 2.4. вариативная часть 324 часа
 - 2.5. учебная практика 1044 часа
 - 2.6. производственная практика 144 часа
 - 2.7. промежуточная аттестация 108 часа
 - 2.8. ГИА 36 часов.

Срок получения СПО по профессии Хозяйка(ин) усадьбы (квалификации учетчик - повар) в очной форме обучения 2 года 10 месяцев.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых технологий увеличиваются: для инвалидов и лиц с ОВЗ – не более чем на 6 месяцев.

Срок получения образования по ППКРС, реализуемой в условиях эксперимента по разработке и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ СПО в рамках федерального проекта «Профессионалитет», а также объем такой ППКРС

могут быть уменьшены с учетом соответствующей примерной образовательной программы, но не более чем на 40 процентов от срока получения образования и объема ППКРС, установленных ФГОС СПО,

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- имущество, в т.ч. земельный и коллекционный участок, приусадебное хозяйство и надворные постройки в сельской усадьбе;
- пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи;
- обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе;
- технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции.

Выпускник готовится к следующим **видам профессиональной деятельности:**

ВПД 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

ВПД 4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций	
		Повар	Учетчик
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.	осваивается	
Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций		осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции (ОК)

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска
		структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства

		информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды

	в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	средства профилактики перенапряжения
		Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник должен обладать следующими **профессиональными компетенциями** (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Кулинарное приготовление пищи и	ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на	Навыки:
---------------------------------	---	----------------

контроль качества блюд	продукты соответствии потребностями проживающих сельской усадьбе.	в	Проведения подготовки продукции
		с	животноводства к реализации или
		лиц,	использованию.
		в	Умения:
	ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.		Проводить подготовку продукции
			животноводства к реализации или
			использованию.
			Знания:
	ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.		Особенности подготовку продукции
			животноводства к реализации или
			использованию.
			Навыки:
	ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.		Уборки рабочего места, помещения,
			оборудования для приготовления
			пищи.
			Умения:
	ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.		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.		Знания:
			Устройства оборудования для
			приготовления пищи.
			Навыки:
	ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.		Выбора и обработки качественное
			сырье для приготовления пищи
			Умения:
			Выбирать и обрабатывать
	ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.		качественное сырье для
			приготовления пищи и напитков
			средней сложности с учетом их
			энергетической ценности.
	ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.		Знания:
			Характеристик качественного сырья

		для приготовления пищи и напитков
	ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	Навыки:
		Приготовления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста.
		Умения:
		Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
		Знания:
		Особенностей приготовления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста.
	ПК 3.5.Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	Навыки:
		Порционирования и подготовки блюд для подачи.
		Умения:
		Порционировать блюда для подачи.
		Знания:
		Блюда для подачи.
	ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Навыки:
		Подготовки помещений для приема пищи, сервировать стол.
		Умения:
		Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
		Знания:
		Правил сервировки стола
Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных	ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов,	Навыки:
		Проведения учета объема готовой продукции

операций в сельской усадьбе.	топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.	Умения:
		Порционировать блюда для подачи.
		Знания:
	ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.	Особенностей сельскохозяйственного производства сельской усадьбы.
		Навыки:
		Учет приобретенной продукции по отраслям
		Умения:
		Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
		Знания:
		Блюда для подачи.
	ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.	Навыки:
		Анализа хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы.
		Умения:
		Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.
		Знания:
		Хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы.

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

(представлен в приложении 1)

Пояснительная записка

1. Нормативная база

Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы предназначен для реализации требований ФГОС СПО 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы на базе основного общего образования в ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения». Настоящий учебный план разработан на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
3. Приказа Минобрнауки России от 18 ноября 2020 г. № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
4. Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
6. Приказа Минпросвещения России от 19.03.2024 г. № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения РФ, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования»;
7. Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
8. Приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 № 717 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы»;
9. Приказа Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
10. Приказа Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 N 16866)
11. Постановления Правительства РФ от 31.12.1999 N 1441 (ред. от 29.12.2016) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...»);
2. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 N 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

3. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04.2021 N 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования».
4. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

2. Общие сведения

Реализация ППКРС осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного
- общепрофессионального;
- профессионального

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практика (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательных аудиторных занятий составляет 36 академических часов в неделю. Максимальная нагрузка в неделю в период теоретического обучения составляет 54 часа.

Общий объем дисциплины "Физическая культура" определен в количестве 180 академических часов. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья рабочая программа предмета и дисциплины "Физическая культура" устанавливает особый порядок освоения с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем дисциплины составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов (47 часов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, что позволяет выполнить требования о проведении военных сборов в объеме 35 часов.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Базы практик обеспечивают прохождение практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная практика осуществляется в лабораториях, мастерских и на полигонах ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения», а также на предприятиях и на ЛПХ Новосибирской области. Производственная практика проводится на различные предприятия организующих питания Новосибирской области.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Каникулы запланированы в объеме 24 недели на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1 курсе, 11 недель на 2 курсе, 2 недели на 3 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл является частью образовательной программы СПО, который включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня ОП СОО, установленные ФГОС СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение 13 обязательных учебных предметов:

- «Русский язык»,
- «Литература»,
- «Математика»,
- «Иностранный язык»,

- «Информатика»,
- «Физика»,
- «Химия»,
- «Биология»,
- «История»,
- «Обществознание»,
- «География»,
- «Физическая культура»,
- «Основы безопасности и защиты Родины».

Учебный план содержит 2 учебных предмета, изучаемых с увеличенным объемом содержания: информатика, биология.

Общеобразовательный цикл ОП СОО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации. Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

В течении освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта на 1 курсе обучения. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких предметов с учетом получаемой профессии.

Учет профессиональной направленности при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

4. Общепрофессиональный и профессиональный учебный цикл

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующим присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Объем часов, отводимых на практическую подготовку по отдельным циклам учебного плана, может быть различен.

Общеобразовательный цикл учебного плана может включать до 40% видов учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках учебных предметов из обязательных предметных областей, изучаемых на углубленном уровне с учетом профиля подготовки, а также дополнительных учебных предметов, курсов, реализуемых с учетом специфики осваиваемой профессии.

Объем практической подготовки в рамках общепрофессионального цикла, может варьироваться от 30 до 60% от общего объема учебной нагрузки данного цикла и реализуется с привлечением специального оборудования (материалов) в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и т.д.

Объем практической подготовки в рамках профессионального цикла, может варьироваться от 60 до 80% от общего объема учебной нагрузки данного цикла и предусматривает выполнение,

моделирование обучающимися практических видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным.

Практическую подготовку реализует преподаватель или мастер производственного обучения. Предусматривается деление группы обучающихся во время лабораторно-практических занятий на подгруппы или работа с целой группой в зависимости от целесообразности.

5. Организация учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом ППКРС, завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках ПМ и может реализовываться концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках ПМ.

Производственная практика проводится концентрированно на основе прямых договоров, заключенных между центром и социальными партнерами, после прохождения теоретического обучения и учебной практики ПМ.

Контроль за производственной практикой осуществляет мастер производственного обучения. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы составляет 486 часов максимальной учебной нагрузки (324 часов обязательных учебных занятий).

Вариативная часть (около 20 процентов) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Максимальная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия
ПП	Профессиональная подготовка		
ОП	Общепрофессиональный цикл	216	144
ОП.08	Охрана труда	54	36
ОП.09	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	54	36
ОП.10	Основы бережливого производства	54	36
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной	54	36

	деятельности		
<i>П</i>	<i>Профессиональный учебный цикл</i>	<i>270</i>	<i>180</i>
ПМ	Профессиональные модули	270	180
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	135	90
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	135	90
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	135	90
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	135	90
	Всего:	486	324

5.1. Учебный план (Приложение1)

5.2. Календарный учебный график (Приложение 1)

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 5).

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 6.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторно-практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Материально-техническая база ОУ соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация образовательной программы обеспечивает освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ОУ и в организациях в реальных условиях профессиональной деятельности.

6.1.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

	КАБИНЕТЫ	№	ОБОРУДОВАНИЕ
1	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	Каб. 47, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
2	Русский язык и литература	Каб. 24, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
3	ОБЖ	Каб. 47, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
4	Биологии	Каб. 41, 2 корп.	Персональный компьютер, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
5	Математики, информатики	Каб. 26, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
6	Иностранный язык	Каб. 14, 1 корп.	Персональный компьютер, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
7	Истории	Каб. 22, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
	ЛАБОРАТОРИИ		
1	Бухгалтерского учета, налогов и аудита	Каб. 16, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература, калькуляторы.
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	Каб. 45, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, микроскоп, реактивы, оборудования, халаты, лупа.
4	Кулинарии	Каб. 45, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, плиты электрические с жарочным шкафом, столы производственные, миксер, моечные ванны, шкаф холодильный, электроводонагреватель, весы электронные,

			посуда и инвентарь, комплект учебно-методической документации.
5	Информационных технологий в производственной деятельности.	Каб. 26, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, программное обеспечение.
	Спортивный комплекс		
1	Спортивный зал	Каб. 33, 1 корп.	Велотренажер, мячи б/б, мячи в/б, беговая дорожка, маты гимнастические, сетка в/б, силовой тренажер, стол теннисный, стойка для штанги, скакалки, обручи, палка гимнастическая, гранаты 500гр., гантели, штанги.
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	На территории	Волейбольная площадка, футбольное поле, бруссы, перекладины, стадион.
3	Стрелковый тир	Каб. 7, 1 корп.	Комплект для стрельбы (лазерный), автомат Калашникова (макет разборный), пневматические винтовки.
	ЗАЛЫ		
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Каб. 24, 1 корп.	Абонемент с фондом, читальный зал на 24 места, 3 рабочих места с выходом в интернет, интерактивная доска, проектор, копировальная техника. Учебная литература – 6651 шт., художественная литература – 7742 шт., периодические издание – 3 шт.
2	Актный зал	Каб. 32, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, звуковое оборудование, сценические костюмы.

Реализация ППКРС обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

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

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

Раздел 7. Требования к результатам освоения ППКРС

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующего предмета (дисциплины, модуля, МДК, практики). Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются локальным нормативным актом образовательной организации.

В рамках ОП СПО предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (контрольная, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация в общеобразовательном цикле (в том числе экзамен, комплексный экзамен) проводится за счет объема времени, отведенного на изучение предметов. На промежуточную аттестацию в ППКРС выделено 3 недели (108 часов)

Обучающиеся по ОП СПО, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании

Фонды оценочных средств по промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателем, мастером производственного обучения, рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии, согласовываются методистом, утверждаются заведующим учебной частью. А для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Фонд оценочных средств ОПОП ГБПОУ НСО «Искитимский центр

профессионального обучения» представлен в электронной и бумажной форме. ФОС промежуточной аттестации публикуется на официальном сайте центра. Все материалы находятся у преподавателей и мастеров производственного обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает защиту квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

За период обучения проводится 10 экзаменов и 28 дифференцированных зачетов, 11 контрольных работ в том числе на 1 курсе 2 экзамена, 10 дифференцированных зачетов и 2 контрольные работы, на 2 курсе 4 экзамена и 10 дифференцированных зачетов, 9 контрольных работ, на 3 курсе 4 экзамена, 8 дифференцированных зачетов. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. В том числе запланированы комплексные дифференцированные зачеты: 6 семестр – УП 03.01. и ПП 03.01; 6 семестр - УП 04.01. и ПП 04.01.

Экзамены и зачеты проводятся по мере вычитки предметов, дисциплин и модулей. Даты проведения промежуточной аттестации могут быть уточнены в пределах одного семестра в соответствии с расписанием занятий.

Днем окончания промежуточной аттестации является последний день ПА в семестре.

Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29

декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Шлыков Н.П.	ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения, директор
Осокина Н.А.	ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения, заведующий учебной частью
Иванова И.В.	ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения, заведующий воспитательным отделом
Шлыкова Г.Г.	ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения, методист
Грамотина А.С.	ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения, старший мастер
Полынцева М.Г.	ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения, председатель ПЦК общеобразовательного цикла