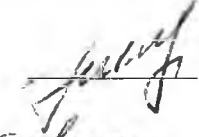


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИСКИТИМСКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ НСО «Искитимский центр  
профессионального обучения»

  
Н.П.Шлыков  
15 августа 2016 года.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

среднее профессиональное образование (программа подготовки  
квалифицированных рабочих)  
35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

ПАСПОРТ

п.Агролес, 2016г.

## 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.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.  
ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.  
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.  
ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

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 современным инновационным тенденциям 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 формирования общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом;
- направлены на формирования по требованию работодателя дополнительных знаний, умений, практического опыта.

Организация разработчик:

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



Багаутдинов Р.М.

2016 г.

## 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.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.  
ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.  
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.  
ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

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 современным инновационным тенденциям 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 формирования общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом;
- направлены на формирования по требованию работодателя дополнительных знаний, умений, практического опыта.

Организация разработчик:

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

СОГЛАСОВАНО  
ООО "БЕРДСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА "АЛМАЗ"  
Данилов П.Б.  
«15» \*Г. БЕРДСК\* области 2016 г.

## АННОТАЦИЯ

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской № 717 от «02» августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29625 от 20 августа 2013 г.).

Программа разработана коллективом ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» и согласована с ФГУП Новосибирской зональной станцией садоводства Российской академии сельскохозяйственных наук и с ООО "Бердская птицефабрика «Алмаз»

В учебном плане ОПОП предусмотрены общеобразовательный цикл объемом 1557 часа; дополнительный общеобразовательный цикл 499 часов; общепрофессиональный цикл (включая физическую культуру) объемом 426 часа аудиторной нагрузки; профессиональный цикл (профессиональные модули) объемом 3104 часа, включающий междисциплинарные курсы (1106 часов), учебную практику (306 часов) и производственную практику (1692 часов); промежуточную аттестацию 144 часа и ГИА 72 часа. Итого за весь курс обучения 5802 часа обязательной нагрузки.

Программа направлена на подготовку выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

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

ВПД 2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

ВПД 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

Учебная практика осуществляется в лабораториях, мастерских и на полигонах ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения», а так же на предприятиях и на ЛПХ Новосибирской области.

Производственная практика проводится на ФГУП Новосибирской зональной станцией садоводства Российской академии сельскохозяйственных наук, ООО "Бердская птицефабрика «Алмаз» и других предприятиях и ЛПХ Новосибирской области.

Организация-разработчик:

ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»

Разработчики:

Солонко Д.А. - заместитель директора по УПР ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;

Осокина Н.А. – заведующая учебной частью ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;

Кузванов Е.В. – старший мастер ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;

Чарлина Т.Н. - преподаватель специальных дисциплин высшей категории ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;

Красковская Т.Н. - преподаватель специальных дисциплин первой категории ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;

Родионова Г.А. – мастер п.о. первой категории ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения.**

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих.
- 1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.
- 1.3. Общая характеристика ОПОП профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».
  - 1.3.1. Цель разработки ОПОП.
  - 1.3.2. Миссия.
  - 1.3.3. Нормативный срок освоения программы.
  - 1.3.4. Трудоемкость ОПОП по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.**

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

- 3.1. Учебный план
  - 3.1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».
  - 3.1.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО ППКРС 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».
  - 3.1.3. Пояснительная записка.
- 3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса.
- 3.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.
- 3.4. Требования к результатам освоения ППКРС.
- 3.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации и государственного экзамена.

**Приложение 1 – рабочие программы по дисциплинам и модулям.**

**Приложение 2 – аннотации к рабочим программам по дисциплинам и модулям.**

**Приложение 3 - фонд оценочных средств.**

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих.**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» реализуется ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную центром с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от «02» августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29625 от 20 августа 2013 г.).

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, фонд оценочных средств (ФОС) и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, фонда оценочных средств (ФОС), методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» реализуется в совместной образовательной, научно-методической, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников центра.

### **1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.**

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от «02» августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29625 от 20 августа 2013 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 № 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте РФ 15 мая 2013 г. Регистрационный N 29785;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 апреля 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. Регистрационный N 29200;
- Устав ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;
- Локальные нормативно-правовые акты ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;

### **1.3. Общая характеристика ОПОП профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».**

#### **1.3.1. Цель разработки ОПОП.**

Обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» с учётом формируемых квалификаций:

- Оператор машинного доения;
- Плодоовощевод;
- Повар;
- Учетчик.



### 1.3.2. Миссия ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения».

Эффективное образование обучающихся с разными образовательными возможностями по программе квалифицированных рабочих, а также формирование у выпускников профессиональных, с учетом запросов работодателей, и общих компетенций, соответствующих требованиям качественного современного профессионального образования и позволяющих им занимать активную, осмысленную позицию на рынке труда

### 1.3.3. Нормативный срок освоения программы.

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев, при очной форме получения образования.

### 1.3.4. Трудоемкость ОПОП по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

Учебные циклы.	Неделя	Часов
<b>Общеобразовательный цикл.</b>		
Аудиторная нагрузка.	43,3	1557
Самостоятельная работа.		779
<b>Дополнительный общеобразовательный цикл.</b>		
Аудиторная нагрузка.	13,7	499
Самостоятельная работа.		223
<b>Общепрофессиональный учебный цикл.</b>		
Аудиторная нагрузка.	11,8	426
Самостоятельная работа.		258
<b>Профессиональный учебный цикл и физическая культура.</b>		
Профессиональные модули.	30,8	1106
Самостоятельная работа.		553
<b>Учебная практика.</b>	8,5	306
<b>Производственная практика.</b>	47	1692
Промежуточная аттестация.	4	144
Государственная итоговая аттестация.	2	72
<b>Итого.</b>	<b>161,2</b>	<b>5802</b>

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

#### Область профессиональной деятельности выпускника:

Выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме).

#### Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Выпускник готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

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

ВПД 2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

ВПД 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

Выпускник должен обладать следующими общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для

	эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8.	Осуществлять денежные операции
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

ВПД 1. Уход за с/х животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.

Код	Наименование результата обучения.
ПК1.1	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.
ПК1.2	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.
ПК1.3	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.
ПК1.4	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.
ПК1.5	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
ПК1.6	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.
ПК 1.7	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

ВПД 2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
ПК 2.2	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
ПК 2.3	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 2.4	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 2.5	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 2.6	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

ВПД 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

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

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

ПК 4.2.	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
ПК 4.3.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

#### **3.1. Учебный план.**

##### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

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

по профессии начального профессионального образования  
35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

**Квалификации:** Повар. Учетчик.

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** - 3 года 10 мес. на базе основного общего образования.

**Профиль получаемого профессионального образования** - естественнонаучный

**3.1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	33,7	2	3	0,8		10	39,5
II курс	32,2	5,5	1	0,8		10	39,5
III курс	24,5	1	13,5	1,5		10	40,5
IV курс	9,3	0	29,5	0,9	2	2	41,7
<b>Всего</b>	<b>99,7</b>	<b>8,5</b>	<b>47</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>32</b>	<b>161,2</b>

**3.1.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО ППКРС 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Номер кабинета, корпус,</b>
	<b>КАБИНЕТЫ:</b>	
1	агрономии;	Каб. 41, 2 корп.
2	зоотехнии.	Каб. 16, 1 корп.
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	Каб. 34, 1 корп.
	<b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>	
1	бухгалтерского учета, налогов и аудита;	Каб.47, 2 корп.
2	микробиологии, санитарии и гигиены;	Каб. 47, 2 корп.
3	механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;	Каб. 16, 1 корп.
4	технология машинного доения;	Каб. 16, 1 корп.
5	технология производства продукции растениеводства;	Каб. 41, 2 корп.
6	технология производства продукции животноводства;	Каб. 41, 2 корп.
7	технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;	Каб. 44, 2 корп.
8	кулинарии;	Каб. 44, 2 корп.
9	информационных технологий в производственной деятельности.	Каб. 31, 2 корп.
	<b>ПОЛИГОНЫ</b>	
1	учебно-производственное хозяйство	На территории
	<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>	
1	спортивный зал	Каб. 33, 1 корп.
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	На территории
3	стрелковый тир	Каб. 7, 1 корп.
	<b>ЗАЛЫ</b>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Каб. 24, 1 корп.
2	актовый зал	Каб. 32, 1 корп.



### **3.1.3. Пояснительная записка.**

#### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Искитимский центр профессионального обучения» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от «02» августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29625 от 20 августа 2013 г.).

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели - 6 дней. Длительность урока 45 минут, продолжительность перерывов между уроками от 10 до 30 минут.

Максимальная учебная нагрузка студента в неделю - 54 часа и включает: 36 часов аудиторной нагрузки и 18 часов внеаудиторной нагрузки (самостоятельная работа).

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 10 недель на 1 курсе, 10 недель на 2 курсе, 10 недель на 3 курсе и 2 недели на 4 курсе обучения.

При изучении таких дисциплин, как иностранный язык, проведение лабораторных и практических занятий по дисциплинам из профессионального цикла предусматривается деление группы на две подгруппы.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Форма проведения консультаций групповые, индивидуальные устные.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно (производственная и учебная практика на предприятиях), так и рассредоточено (учебная практика в лабораториях, на полигонах, на предприятиях), чередуясь с теоретическими занятиями.

В процессе обучения преподаватели проводят групповые и индивидуальные консультации в устной или письменной форме. Групповые консультации проводятся в рамках подготовки к промежуточной и итоговой аттестации, в рамках выполнения выпускной квалификационной работы, когда рассматривается широкий круг вопросов общего характера.

Индивидуальные консультации проводятся в основном в рамках выполнения выпускной квалификационной работы, когда необходим дифференцированный подход к каждому отдельному обучающемуся.

Обучение по ПМ.01 и ПМ.02 проводится за счет вариативной части и направлено на формирования у обучающихся знаний и умений в области «Технологий хранения и переработки продукции животноводства и продукции растениеводства», с целью дальнейшего применения полученных знаний и умений при изучении ПМ.03, для более качественного освоения профессиональных компетенций.

Виды самостоятельной работы студентов - выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов по дисциплине, подготовка рефератов и электронных презентаций по темам, заданным преподавателем, подготовка к выполнению и защите практических и лабораторных работ, самостоятельная работа над выполнением выпускной квалификационной работы.

Текущий контроль знаний включает в себя устную и письменную проверку знаний, контрольные работы, тестовый контроль, практическую проверку при выполнении практических, лабораторных работ.

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.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», сформирован в соответствии с:

- приказом Минобрнауки РФ от 5 марта 2004 г. N 1089 "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования";
- рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии СПО;

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1557 часов), распределяется на изучение базовых и профильных (естественнонаучный профиль) учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Общеобразовательный цикл состоит из 10 учебных предметов общеобразовательного цикла. Учебные предметы – «Математика», «Химия», «Биология» изучаются на углубленном уровне из соответствующей профилю обучения предметной области.

На учебный предмет «ОБЖ» отводится 72 часов (приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241), на «Физическую культуру» - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889), на «Астрономию» отводится 36 часов (приказом Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506).

### **Дополнительный общеобразовательный цикл.**

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (499 часа), состоит из двух учебных дисциплин и индивидуального проекта.

Вариативная часть используется на более углубленное изучение профильных предметов, на подготовку обучающихся к прохождению Государственной итоговой аттестации, на выполнение обучающимися индивидуального проекта, на формирование у обучающихся целостного видения жизни общества, понимания особенностей протекающих в современном обществе и распределена следующим образом:

Общеобразовательная учебная дисциплина	Количество часов вариативной части
Эффективное поведение на рынке труда	95ч.
Экология моего края	35ч.
Обществознание	171ч.
Физика	108ч.
География	72ч.
Экология	72ч.
Индивидуальный проект	54
<b>Всего</b>	<b>607ч.</b>

### **Общепрофессиональный и профессиональный учебный цикл.**

Общепрофессиональный и профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», сформирован в соответствии с:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от «02» августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29625 от 20 августа 2013 г.);

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин:

- Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства;
- Основы деловой культуры;
- Основы микробиологии, санитарии и гигиены;
- Экологические основы природопользования;
- Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита;
- Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- Безопасность жизнедеятельности.

На основании приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «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» после изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» проводятся учебные сборы (ОВС).

В дополнение к обучению по учебному циклу ППКРС, включается раздел «Физическая культура», на который отводится 90 часов обязательной учебной нагрузки обучающихся и 90 часов самостоятельной работы, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

На весь общепрофессиональный цикл, отводится 426 часов обязательных учебных занятий и 258 часов самостоятельной работы обучающихся. Требования к знаниям и умениям формируются в соответствии с ФГОС.

Профессиональный учебный цикл включает в себя следующие профессиональные модули:

- ПМ.01 Уход за с/х животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе:
  - МДК.01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными;
  - МДК.01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе
  - Учебная практика;
  - Производственная практика.
- ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе:
  - МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе;
  - МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе;
  - Учебная практика;
  - Производственная практика.
- ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд:
  - МДК.03.01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд;
  - Учебная практика;
  - Производственная практика.
- ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе:
  - МДК.04.01. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций;
  - Учебная практика;
  - Производственная практика.

Дисциплины МДК состоят из теоретического курса и лабораторно-практических занятиях. При этом лабораторно-практические занятия должны составлять не менее 50% от обязательной учебной нагрузки обучающихся по дисциплинам МДК. Лабораторно-практические занятия реализует преподаватель специальных дисциплин или мастер производственного обучения. Предусматривается деление группы обучающихся во время лабораторно-практических занятий на подгруппы или работа с целой группой в зависимости от целесообразности.

### **Организация учебной и производственной практики.**

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепления, 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.

- 1 сем.-36 часов (октябрь-ноябрь) - рассредоточено;
- 2 сем.-36 часов (июнь) - концентрированно;
- 3 сем.-72 часа (сентябрь, ноябрь-декабрь) – концентрированно, рассредоточено;
- 4 сем.-126 час (февраль, март, апрель-май) – рассредоточено, концентрированно;
- 5 сем.-36 часов (сентябрь-октябрь) рассредоточено;
- 6 сем.- 0 часов;
- 7 сем.-0 часов;
- 8 сем.-0 часов.

всего - 306 часов в рамках освоения профессиональных модулей.

Производственная практика проводится концентрированно на основе прямых договоров, заключенных между центром и социальными партнерами в объеме 1692 часа после прохождения теоретического обучения и учебной практики ПМ.

- 1 сем.-72 часа (декабрь) - концентрированно;
- 2 сем.- 36 часов (июнь) - концентрированно;
- 3 сем.- 36 часов; (сентябрь) - концентрированно;
- 4 сем.- 0 часов;
- 5 сем.- 180 часов (ноябрь-декабрь) - концентрированно;
- 6 сем.- 306 часов (январь-февраль, июнь) - концентрированно;
- 7 сем.- 468 часов (октябрь-декабрь) – концентрированно;
- 8 сем.- 594 часов (февраль-июнь) – концентрированно.

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

### **3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочую выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной 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.

При реализации ППКРС каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, изданной за последние пять лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает

официальную, справочно-библиографические и периодические издания в расчете один - два экземпляра на каждые сто обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из нескольких наименований отечественных журналов.

**Учебно-материальная база ОПОП ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»  
реализации ОПОП подготовки квалифицированных рабочих по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».**

	<b>КАБИНЕТЫ</b>	<b>№</b>	<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>
1	Агрономии;	Каб. 41, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
2	Зоотехнии;	Каб. 16, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	Каб. 34, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
4	Русский язык и литература	Каб. 14, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
5	ОБЖ	Каб. 34, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
6	Химии и биологии	Каб. 41, 2 корп.	Персональный компьютер, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
7	Математики, информатики и астрономии	Каб. 31, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
8	Иностранный язык	Каб. 31, 1 корп.	Персональный компьютер, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
9	История	Каб. 22, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
	<b>ЛАБОРАТОРИИ</b>		
1	бухгалтерского учета, налогов и аудита;	Каб.47, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература, калькуляторы.



2	микробиологии, санитарии и гигиены;	Каб. 47, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, микроскоп, реактивы, оборудования, халаты, лупа.
3	механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;	Каб. 16, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, таблиц, схем, фотографий, комплект учебно-методической документации, натуральные наглядные пособия, инвентарь и оборудование по животноводству, лабораторное оборудование: микроскопы, лупы, стёкла, учебные фильмы, видео записи.
4	технология машинного доения;	Каб. 16, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, таблиц, схем, фотографий, комплект учебно-методической документации, натуральные наглядные пособия, инвентарь и оборудование по животноводству, лабораторное оборудование: микроскопы, лупы, стёкла, учебные фильмы, видео записи.
5	технология производства продукции растениеводства;	Каб. 41, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, комплект учебно-методической документации по модулю, комплект специализированного оборудования по темам модуля.
6	технология производства продукции животноводства;	Каб. 41, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, комплект учебно-методической документации по модулю, комплект специализированного оборудования по темам модуля.
7	технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	Каб. 44, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, плиты электрические с жарочным шкафом, столы производственные,

	продукции;		миксер, моечные ванны, шкаф холодильный, электроводонагреватель, весы электронные, посуда и инвентарь, комплект учебно-методической документации.
8	кулинарии;	Каб. 44, 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.
9	информационных технологий в производственной деятельности.	Каб. 31, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, программное обеспечение.
	<b>ПОЛИГОНЫ</b>		
1	учебно-производственное хозяйство	На территории	Теплица, приусадебный участок, дендросад, участок плодово-ягодных культур, инструменты, оборудования.
	<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>		
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, брусья, перекладины, стадион.
3	Стрелковый тир	Каб. 7, 1 корп.	Комплект для стрельбы (лазерный), автомат Калашникова (макет разборный), пневматические винтовки.
	<b>ЗАЛЫ</b>		
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 – 6623 шт., художественная литература – 7742 шт., периодические издание – 3 шт.
2	АКТОВЫЙ ЗАЛ	Каб. 32, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, звуковое оборудование, сценические костюмы.

### 3.4. Требования к результатам освоения ППКРС.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Проведение экзамена осуществляется за счет дней, отводимых ФГОС на промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация может проводиться как концентрированно, так и рассредоточено, по мере завершения освоения дисциплин, МДК и модулей. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося.

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

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

Система оценок включает в себя следующие показатели:

– текущий контроль предусматривает оценки:

«отлично» (5),

«хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3),

«неудовлетворительно» (2).

- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета предусматривает оценки:
  - «отлично» (5),
  - «хорошо» (4),
  - «удовлетворительно» (3),
  - «неудовлетворительно» (2).
- промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:
  - «вид профессиональной деятельности освоен».
  - «отлично» (5),
  - «хорошо» (4),
  - «удовлетворительно» (3),
- «вид профессиональной деятельности не освоен».
- «неудовлетворительно» (2).

Фонд оценочных средств ОПОП ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» содержит электронные и бумажные тестовые задания, вопросы для дифференцированного зачета, МДК и квалификационному экзамену по модулю. Все материалы находятся у преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

### **3.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации и государственного экзамена.**

Форма и условия проведения государственных аттестационных испытаний и государственного экзамена доводится до сведения студентов не позднее шести месяцев до начала итоговой аттестации.

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которые создаётся образовательной организацией.

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

Государственный экзамен по профессиональному модулю определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом,

и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля, установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

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

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

Государственный экзамен проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Каждому студенту независимо от того, который раз сдается экзамен, должна быть предоставлена возможность случайным образом получить один из экзаменационных билетов.

В процессе устного ответа студент делает необходимые комментарии к своим записям и отвечает на уточняющие и дополнительные вопросы экзаменатора.

Ход государственного экзамена протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка государственного экзамена:

«отлично» (5),

«хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3),

«неудовлетворительно» (2).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Обязательное требование -соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки квалифицированных рабочих, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) № 968 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г.

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

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

Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

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