

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ НСО
«Искитимский центр
профессионального обучения»

Н.П. Шлыков
16 марта 2026 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
2026-2029**

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения: очная

Профессия

35.01.35 Фермер

Квалификации выпускника:

Фермер

2026 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 35.01.35 Фермер.

Квалификация
Фермер
Виды профессиональной деятельности (ВПД)
ВД 1 Содержание и воспроизводство сельскохозяйственных животных
<i>Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них междисциплинарные курсы (МДК)</i>
ПМ.01 Содержание и воспроизводство сельскохозяйственных животных МДК 01.01. Содержание и воспроизводство сельскохозяйственных животных
ВД 2 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства
<i>Профессиональные модули и входящие в них междисциплинарные курсы</i>
ПМ.02 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства МДК 02.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства
ВД 3 Производство продукции растениеводства
<i>Профессиональные модули и входящие в них междисциплинарные курсы</i>
ПМ. 03 Производство продукции растениеводства МДК 03.01 Производство продукции растениеводства
ВД 4 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства
<i>Профессиональные модули и входящие в них междисциплинарные курсы</i>
ПМ.04 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства МДК 04.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства
ВПД, сформированный совместно с работодателем
Освоение профессии рабочего Повар
ВД 5 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
<i>Профессиональные модули и входящие в них междисциплинарные курсы</i>
ПМ 5 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара МДК 05.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

Организация разработчик:

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

СОГЛАСОВАНО
СПК "Пчелоград"

Долгих Андрей Александрович

«12» марта 2020г.



Содержание:

Раздел 1. Общие положения.....	4
Раздел 2. Характеристика образовательной программы.....	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	15
4.1. Общие компетенции.....	15
4.2. Профессиональные компетенции.....	18
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	27
5.1 Пояснительная записка к учебному плану.....	27
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	34
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	34
6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	42
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.....	43
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	44
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	44
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	45
6.7. Оценка результатов освоения основной образовательной программы.....	45
Раздел 7. Разработчики основной профессиональной образовательной программы.....	49

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 Учебный план. Календарный учебный график.

Приложение 2. Рабочие программы учебных 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 ОПОП по профессии 35.01.35 Фермер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.35 Фермер, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 07.04.2025 г. № 271 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.35. Фермер" (далее - ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 35.01.35 Фермер, условия образовательной деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии 35.01.35. Фермер.

ОПОП разработана *на основе*:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 № 555н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области механизации сельского хозяйства»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.06.2014 N 362н «Об утверждении профессионального стандарта «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»;

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».

1.3. Перечень сокращений:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Характеристика образовательной программы

Параметр	Данные		
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Сельское хозяйство Туризм и сфера услуг		
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	13.003 Животновод Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «19» марта 2025 г. № 123н «Об утверждении профессионального стандарта «Животновод» 13.009 Мастер растениеводства Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.06.2019 № 408н 13.013 Специалист по зоотехнии (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 № 423н) 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н)		
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются		
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 07.04.2025 г. № 271 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.35 Фермер»		
Квалификация (-и) выпускника	Фермер		
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар		
Направленность	13 Сельское хозяйство		
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	По ФГОС СПО с учетом реализуемого среднего общего образования - 4428 часов		
Срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев		
Форма обучения	очная		
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. вариативные часы	
	Общеобразовательный цикл	1476	
	Обязательная часть образовательной программы	2016	900
	социально-гуманитарный цикл	216	32
	общепрофессиональный цикл	252	144
	профессиональный цикл	1548	724

в т.ч. практика:	1116	
- учебная	900	
- производственная	216	
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	4428	

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 13 Сельское хозяйство

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в области Туризм и сфера услуг при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	13.003 Животновод	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «19» марта 2025 г. № 123н «Об утверждении профессионального стандарта «Животновод»	ОТФ А Выполнение работ по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных	A/01.2 Выполнение работ по оборудованию и благоустройству кочевого жилища A/02.3 Поддержание чистоты в животноводческих помещениях A/03.3 Дезинфекция животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности A/04.3 Контроль физиологического состояния животных для поддержания и защиты их здоровья A/05.3 Выполнение работ по содержанию и ежедневному уходу за животными A/06.3 Выполнение работ по безопасному перемещению и выпасу животных A/07.03 Проведение маркирования животных с целью их идентификации и учета A/08.03 Прием родов у животных
2	13.009 Мастер Растениеводства		ОТФ А Выполнение работ по производству, первичной обработке и хранению продукции полевых культур	A/01.4 Выполнение немеханизированных операций по обработке почвы, посеву (посадке), уходу за полевыми культурами в соответствии с технологиями их возделывания A/02.4 Выполнение немеханизированных операций по применению удобрений и средств защиты растений в технологическом цикле возделывания полевых культур A/03.4 Выполнение немеханизированных операций по уборке, доработке и хранению продукции полевых культур A/04.4 Координация деятельности полеводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции полевых культур

		<p>ОТФ В Выполнение работ по производству в открытом и защищенном грунте, первичной обработке и хранению продукции овощных культур</p>	<p>V/01.4 Подготовка культивационных сооружений, оборудования, материалов, почвы для выращивания овощных культур (рассады овощных культур) V/02.4 Выполнение немеханизированных операций по посеву (посадке) овощных культур (рассады овощных культур) в соответствии с технологиями их возделывания V/03.4 Выполнение немеханизированных операций по уходу за овощными культурами (рассадой овощных культур) в соответствии с технологиями их возделывания V/04.4 Выполнение немеханизированных операций по применению удобрений и средств защиты растений в технологическом цикле возделывания овощных культур V/05.4 Выполнение немеханизированных операций по уборке, доработке и хранению продукции овощных культур V/06.4 Координация деятельности овощеводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции овощных культур</p>
		<p>ОТФ С Выполнение работ по производству посадочного материала плодовых и ягодных культур</p>	<p>C/01.4 Выполнение немеханизированных операций по подготовке почвы, посеву (посадке) плодовых и ягодных культур в питомнике в соответствии с технологиями производства посадочного материала плодовых и ягодных культур C/02.4 Выполнение немеханизированных операций по уходу за плодовыми и ягодными культурами в маточных насаждениях, школе сеянцев, очередных полях питомника в соответствии с технологиями производства посадочного материала плодовых и ягодных культур C/03.4 Выполнение немеханизированных операций по применению удобрений и средств защиты растений в технологическом цикле производства посадочного материала плодовых и ягодных культур C/04.4 Выполнение работ по заготовке, хранению, подготовке к реализации семян и посадочного материала в питомнике C/05.4 Координация деятельности питомниководческих бригад при выполнении работ по производству посадочного материала плодовых и ягодных культур</p>
		<p>ОТФ D Выполнение работ по производству,</p>	<p>D/01.4 Выполнение немеханизированных операций по подготовке почвы, посадке плодовых и ягодных культур при закладке сада в соответствии с технологиями их возделывания D/02.4 Выполнение немеханизированных операций по уходу за плодовыми и ягодными культурами в саду в соответствии с технологиями их возделывания</p>

			первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур	D/03.4 Выполнение немеханизированных операций по применению удобрений и средств защиты растений в технологическом цикле возделывания плодовых и ягодных культур в саду D/04.4 Выполнение немеханизированных операций по уборке, первичной обработке, хранению плодовой и ягодной продукции D/05.4 Координация деятельности садоводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур
3	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ОК и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	ЕТКС (2025) выпуск 70	«Работы и профессии рабочих в животноводстве» § 3	Животновод 3-й разряд	Вспомогательные работы по уходу за коровами и кобылами на доильных площадках. Подгон животных к месту доения. Выгон и загон животных на прогулку и на пастбище. Механизированная или ручная мойка молочных фляг и других емкостей, уборка и дезинфекция помещения, стирка халатов и мешкотары. Соблюдение зоогигиенических норм содержания животных на фермах. Участие в проведении мероприятий по повышению молочной продуктивности скота и профилактических мероприятий по предупреждению заболеваний животных. Прием, взвешивание и перегон

	<p>ОК 010-2014 (МСКЗ-08) Общероссийский классификатор занятий"</p>	<p>6121</p>	<p>Производители мясной и молочной продукции</p>	<p>скота. Выявление охоты у животных и отделение их для осеменения, наблюдение за скотом, прием отелов и другие работы во время дежурства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за рыночной ситуацией и конъюнктурой, определение видов и количества голов для производства, а также планирование и координация процесса производства; - культивация пастбищ, а также обеспечение и контроль запасов фуража и воды для поддержания надлежащего уровня питания и состояния поголовья; - контроль и осмотр животных для выявления заболеваний, травм или болезней, а также контроль за привесом, надоем и другими показателями продуктивности; - уход, маркировка, подрезка, стрижка, вливание лекарств и/или кастрация животных, а также вычесывание пуха и сбор пуха или шерсти; - выгон поголовья на пастбища для выпаса или на весы, в сараи, на транспортные средства или в загоны; - доение животных вручную или с использованием доильных аппаратов; - выращивание и закупка кормов, смешивание кормов, добавок и лекарственных средств в предписанных пропорциях и раздача или ручная подача животным для употребления; - выполнение обязанностей, связанных с воспроизведением поголовья, таких как скрещивание, искусственное осеменение и помощь животным при родах; - техническое обслуживание и уборка сельскохозяйственных зданий, машин, оборудования и сооружений; - убой скота, свежевание и подготовка продуктов животноводства для продажи; - хранение и некоторые виды первичной переработки животноводческой и молочной продукции; - продвижение и маркетинг продукции, заключение договоров о продаже, закупке и транспортировке поголовья, продукции и запасов, а также учет и оценка сельскохозяйственных работ и операций; - планирование и распределение работ, подготовка работников и контроль за ними при выполнении технологических сельскохозяйственных
--	--	-------------	--	--

				операций, технического обслуживания, контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности, а также наем и увольнение работников и подрядчиков.
2	ОК 010-2014 (МСКЗ-08) Общероссийский классификатор занятий"	6111	Полеводы и овощеводы	<p>Наблюдение за рыночной ситуацией и конъюнктурой, определение видов и количества культур для выращивания, а также планирование и координация процесса производства.</p> <p>Подготовка почвы вручную или с использованием механизмов и внесение удобрений и навоза.</p> <p>Выбор и посев семян и посадка рассады.</p> <p>Выращивание урожая посредством культивации почвы, пересаживания, обрезки или прореживания растений, а также посредством настройки и эксплуатации ирригационного оборудования.</p> <p>Борьба с сорняками, вредителями и заболеваниями посредством применения гербицидов и пестицидов.</p> <p>Сбор урожая и уничтожение пораженного болезнями или некондиционного урожая;</p> <p>Осмотр, очистка, сортировка, упаковка, хранение и погрузка урожая для продажи или доставки на рынок.</p> <p>Уход за рабочим скотом и техническое обслуживание сельскохозяйственных зданий, сооружений, оборудования и систем водоснабжения.</p> <p>Хранение и некоторые виды первичной переработки продукции;</p> <p>Продвижение и маркетинг продукции, заключение договоров о продаже, закупке и транспортировке продукции и запасов, а также учет и оценка сельскохозяйственных работ и операций.</p> <p>Планирование и распределение работ, подготовка работников и контроль за ними при выполнении технологических сельскохозяйственных операций, технического обслуживания, надзор за соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности, а также наем и увольнение работников и подрядчиков.</p>
3	ОК 010-2014 (МСКЗ-08). Общероссийский	6113	Садовники, садоводы и работники	Наблюдение за рыночной ситуацией и конъюнктурой, определение видов и

	классификатор занятий		питомников по выращиванию посадочного материала	<p>количества овощей, продукции садоводства и плодopитомников для выращивания, а также планирование и координация процесса производства.</p> <p>Подготовка земли путем обработки почвы, выравнивания грунта и установки и эксплуатации ирригационных и дренажных систем;</p> <p>Посадка деревьев, живых изгородей, садовых растений и трав.</p> <p>Обрезка и стрижка деревьев, кустарников и живой изгороди, установка подпорок и ограды для растений, а также раскатывание, стрижка, аэрация и обрезка газонов.</p> <p>Возведение в садах компонентов и объектов, таких как дорожки или замощенные участки, стены, декоративные каменные горки, клумбы, пруды и элементы гидрографии, навесы и заборы.</p> <p>Проверка здоровья растений и деревьев, выявление и обработка сорняков, вредителей и заболеваний, а также применение перегноя и удобрений.</p> <p>Производство саженцев, луковиц и семян и проращивание растений из семян или черенков.</p> <p>Сбор урожая, осмотр, очистка, сортировка, упаковка, хранение и погрузка продукции для продажи или доставки на рынок.</p> <p>Техническое обслуживание зданий, теплиц и других сооружений, оборудования и систем водоснабжения. Хранение и некоторые виды первичной переработки продукции.</p> <p>Продвижение и маркетинг продукции, заключение договоров о продаже, закупке и транспортировке продукции и запасов, а также учет и оценка сельскохозяйственных работ и операций.</p> <p>Планирование и распределение работ, подготовка работников и контроль за ними при выполнении технологических сельскохозяйственных операций, технического обслуживания, надзор за соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности, а также наем и увольнение работников и подрядчиков.</p>
4	ОК 010-2014 (МСКЗ-08). Общероссийский классификатор занятий	5120	Повара	<ul style="list-style-type: none"> - планирование меню, подготовка и приготовление пищи; - планирование, руководство и координация работы помощников на кухне; - проверка качества продуктов; - взвешивание, измерение и смешивание ингредиентов согласно рецептам и по своему усмотрению;

				<ul style="list-style-type: none"> - регулирование температуры духовых шкафов, грилей, жаровен и другого кухонного оборудования; осмотр и уборка кухни, кухонной утвари и сервировочных зон для обеспечения правил безопасности и гигиены при обращении с продуктами питания; - эксплуатация крупного кухонного оборудования, такого как грили, фритюрницы или жаровни.
--	--	--	--	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
ВД 1 Содержание и воспроизводство сельскохозяйственных животных	ПМ.01 Содержание и воспроизводство сельскохозяйственных животных
ВД 2 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства	ПМ.02 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства
ВД 3 Производство продукции растениеводства	ПМ.03 Производство продукции растениеводства
ВД 4 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства	ПМ.04 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства
Виды деятельности (по запросу работодателя)	
ВД 5 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПМ 05 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>

ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p>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 презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять взаимоуважение в рабочем коллективе</p> <p>Знания: правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных</p>	<p>Умения: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции</p>

	ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях
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 средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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;

		<p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> <p>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.</p>
--	--	--

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Содержание и воспроизводство сельскохозяйственных животных	ПК 1.1 Осуществлять содержание сельскохозяйственных животных	<p>Навыки: выбора способа содержания животных организации рационального кормления</p> <p>Умения: проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность анализировать и составлять рационы кормления проводить контроль качества воды проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата определять потребность животных в основных питательных веществах выявлять заболевших животных выполнять несложные ветеринарные назначения</p> <p>Знания: методы оценки качества и питательности кормов нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве общие санитарно-гигиенические мероприятия методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях стандарты на корма научные основы полноценного кормления животных</p>

	<p>ПК 1.2 Осуществлять воспроизводство сельскохозяйственных животных</p>	<p>Навыки: организации разведения сельскохозяйственных животных использования криогенного оборудования обработки данных воспроизводства</p> <p>Умения: проводить искусственное осеменение самок, проводить диагностику беременности самок и оказывать помощь при непатологических родах разрабатывать и проводить мероприятия по улучшению воспроизводства стада, профилактике и ликвидации бесплодия животных проводить оценку животных по происхождению и качеству потомства, определять тип конституции, породы, составлять схемы скрещиваний вести учет продуктивности проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста</p> <p>Знания: способов искусственного осеменения и повышения оплодотворяемости животных способов оказания акушерской помощи животным и профилактику основных гинекологических заболеваний основных видов продуктивности и способов их учета методов воспроизводства технологии управления стадом методов отбора, подбора, разведения животных, селекционно-племенной работы основ ветеринарии, методов профилактики основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний животных и оказания первой лечебной помощи больным животным</p>
<p>ВД 2 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства</p>	<p>ПК.2.1 Осуществлять первичную переработку продукции животноводства</p>	<p>Навыки: по первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другому</p> <p>Умения: выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства</p> <p>Знания: видов, технологических процессов производства продукции животноводства технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам) методику расчета основных технологических параметров производства</p>

	<p>ПК.2.2 Осуществлять оперативный учет объема готовой продукции и ее реализацию</p>	<p>Навыки: ведения документации установленного образца анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства</p> <p>Умения: определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p> <p>Знания: основ организации производства и переработки продукции животноводства требований к режимам и срокам хранения продукции животноводства порядка реализации продукции животноводства требования к оформлению документов</p>
	<p>ПК.2.3 Осуществлять оперативный контроль расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельском хозяйстве</p>	<p>Навыки: участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) животноводства ведения документации установленного образца</p> <p>Умения: рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области животноводства планировать работу исполнителей оценивать качество выполняемых работ</p> <p>Знания: основных производственных показателей работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений характера взаимодействия с другими подразделениями методов оценивания качества выполняемых работ правил первичного документооборота, учета и отчетности</p>
<p>ВД 3 Производство продукции растениеводства</p>	<p>ПК.3.1 Выполнять операции по посеву продукции растениеводства</p>	<p>Навыки: выполнения немеханизированных операций по посеву (посадке) овощных культур (рассады овощных и цветочных культур) в соответствии с технологиями их возделывания</p> <p>Умения: выполнять отбор, упаковку, маркировку проб семян (посадочного материала) овощных культур для испытаний определять энергию прорастания, всхожесть семян овощных культур стандартными методами проводить яровизацию, закалку, стратификацию, проращивание, скарификацию, промывку в соляном растворе, тепловой обогрев семян (посадочного</p>

		<p>материала) овощных и цветочных культур в соответствии с агротехническими требованиями проводить дражирование, обработку семян (посадочного материала) овощных и цветочных культур биопрепаратами, стимуляторами роста и микроудобрениями в соответствии с заданными агротехническими требованиями пользоваться сельскохозяйственным ручным инвентарем и оборудованием при посеве (посадке) овощных и цветочных культур немеханизированным способом выполнять работу сажальщика, подавальщика на специальных машинах для посадки рассады овощных культур</p> <p>Знания: стандартных методов отбора проб семян овощных и цветочных культур требований, предъявляемых к качеству семян, посадочного материала, рассады технологии посева, посадки овощных и цветочных культур (рассады овощных и цветочных культур) техники посева, посадки овощных и цветочных культур (рассады овощных и цветочных культур) немеханизированным способом правил работы на сеялке (сажалке) при посеве (посадке) овощных культур (рассады овощных культур) агротехнические требования к посеву (посадке) овощных и цветочных культур (рассады овощных и цветочных культур)</p>
	<p>ПК.3.2. Выполнять операции по выращиванию продукции растениеводства</p>	<p>Навыки: выполнения немеханизированных операций по уходу за овощными и цветочными культурами (рассадой овощных и цветочных культур) в соответствии с технологиями их возделывания</p> <p>Умения: проводить пасынкование, прищипывание, подвязывание овощных и цветочных культур в соответствии с их биологическими особенностями и технологиями возделывания пользоваться сельскохозяйственным ручным инвентарем при проведении междурядных обработок (рыхления, окучивания) почвы в процессе вегетации проводить идентификацию и удаление сорных растений из посевов (посадок) овощных и цветочных культур выполнять прореживание овощных и цветочных культур пользоваться специальным инструментом и оборудованием при обкашивании посевов, посадок овощных и цветочных культур, меж, границ и каналов</p>

		<p>определять отклонения в развитии овощных и цветочных культур от нормы по внешним признакам</p> <p>Знания: норм, способов и техники полива овощных и цветочных культур технологии подкормки овощных и цветочных культур удобрениями и стимуляторами роста требований овощных и цветочных культур к условиям произрастания (режиму освещения, температуры, влажности почвы и воздуха, режиму питания) в зависимости от фаз развития технологии пасынкования, прищипывания, подвязывания овощных и цветочных культур технологии обработки почвы в процессе ухода за овощными и цветочными культурами (рассадой овощных и цветочных культур) внешний вид овощных, цветочных культур и сорных растений правил проведения прополок, в том числе видовой и сортовой агротехнические требования к мероприятиям по уходу за овощными и цветочными культурами (рассадой овощных и цветочных культур) признаки угнетения овощных и цветочных культур, вызванные неблагоприятными условиями роста требований охраны труда при возделывании и уборке продукции растениеводства</p>
	<p>ПК.3.3 Выполнять операции по уборке продукции растениеводства</p>	<p>Навыки: выполнения немеханизированных операций по уборке, доработке и хранению продукции растениеводства</p> <p>Умения: определять готовность овощей к уборке на основе признаков хозяйственной спелости осуществлять выборочную и сплошную уборку овощей вручную, в том числе при помощи платформ и тракторных тележек проводить срезку зелени овощей вручную осуществлять отбор семенников (маточников) овощных и цветочных культур, очистку их от листьев, корешков и земли пользоваться специальным оборудованием при очистке, мойке, сушке, сортировке, калибровке, взвешивании, упаковке, затаривании овощной продукции в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования пользоваться специальным оборудованием при проведении мероприятий по подготовке продукции овощных культур к хранению в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>

		<p>определять стандартными методами качество выполнения немеханизированных работ по уборке и доработке продукции овощных культур</p> <p>пользоваться рабочим инвентарем и вспомогательным оборудованием при подготовке складских помещений к хранению продукции овощных культур</p> <p>Знания:</p> <p>признаков хозяйственной спелости овощных культур</p> <p>требований, предъявляемых к семенникам овощных и цветочных культур, и правил их отбора</p> <p>технологии уборки овощных культур</p> <p>агротехнических требований, предъявляемых к уборке овощных культур</p> <p>правил эксплуатации специального оборудования и инвентаря, используемых при немеханизированной уборке овощных культур</p> <p>видового и сортового состава продукции овощных культур</p> <p>требований к показателям качества продукции овощных культур, регулируемым в процессе доработки</p> <p>требований к качеству работ по уборке и дезинфекции складских помещений, рабочего инвентаря и оборудования, предназначенных для хранения продукции овощных культур</p> <p>условий хранения продукции овощных культур, обеспечивающие ее сохранность</p> <p>требований охраны труда при возделывании и уборке продукции растениеводства</p>
<p>ВД 4 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства</p>	<p>ПК.4.1 Осуществлять первичную переработку и хранение продукции растениеводства</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения работ по первичной переработке и хранению продукции овощных культур</p> <p>первичной переработки различных видов продукции растениеводства</p> <p>Выбора технологии первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства.</p> <p>Умения:</p> <p>Осуществлять приемы первичной обработки и первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности</p> <p>Знания:</p> <p>требований действующих стандартов к продукции растениеводства</p> <p>способов транспортировки и хранения различных видов продукции растениеводства</p> <p>приемов первичной переработки различных видов продукции растениеводства</p>
	<p>ПК.4.2 Осуществлять оперативный учет объема готовой</p>	<p>Навыки:</p> <p>сбора информации для составления первичной отчетности</p>

	<p>продукции растениеводства и ее реализацию</p>	<p>обработки и оформления информации для составления первичной отчетности ведения документации установленного образца</p> <p>Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области растениеводства планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого предприятия оценивать качество выполняемых работ вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной готовить продукцию к реализации</p> <p>Знания: условий транспортировки продукции растениеводства норм потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства порядок реализации продукции растениеводства требования к оформлению документов правила первичного документооборота, учета и отчетности</p>
<p>ВД 5 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.</p>	<p>ПК 1 - Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p>	<p>Навыки: подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p>Умения: проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов использовать посудомоечные машины чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p>Знания: назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические</p>

		<p>методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>ПК 2 - Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p>Умения:</p> <p>проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

		<p>подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты готовить блюда и гарниры из овощей готовить каши и гарниры из круп готовить блюда из яиц готовить блюда и гарниры из макаронных изделий готовить блюда из бобовых готовить блюда из рыбы готовить блюда из морепродуктов готовить блюда из мяса и мясных продуктов готовить блюда из домашней птицы готовить мучные блюда готовить горячие напитки готовить сладкие блюда проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Знания: технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p>
--	--	---

		пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания принципы ХАССП в организациях общественного питания
--	--	---

Раздел 5. Структура образовательной программы

Структура образовательной программы включает обязательную и вариативную часть. Вариативная часть образовательной программы (объем не менее 30%) направлена на дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- дисциплины (модули)
- практика
- государственная итоговая аттестация.

Образовательная программа включает:

- общеобразовательный цикл
- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Учебный план, утвержденный директором центра, определяет качественные и количественные характеристики образовательной программы: параметры учебной нагрузки по годам и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей; виды учебных занятий; иные виды учебной деятельности обучающихся; распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам и годам; показатели проведения ГИА (Приложение 1).

Календарный учебный график, утвержденный директором центра, отражает последовательность реализации образовательной программы: теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию и каникулы (Приложение 1).

5.1 Пояснительная записка к учебному плану

Нормативная база

Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 35.01.35 Фермер предназначен для реализации требований ФГОС СПО № 271 от 07.04.2025г. Фермер на базе основного общего образования в ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения». Настоящий учебный план разработан на основании:

1. Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
4. Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
5. Приказа Минобрнауки РФ от 07.04.2025 г. N 271 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.35 Фермер";
6. Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
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 Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
9. 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);
10. 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 19.06.2024 N МН-7/2856 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования».

Общие сведения

Учебный план предусматривает следующие учебные циклы:

- общеобразовательный
- социально-гуманитарный
- общепрофессиональный
- профессиональный

В указанных циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Консультации, включаются в объем часов учебных циклов. Виды консультаций – индивидуальные и групповые по темам и разделам, определяются преподавателями.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными преподавателями фондами оценочных средств.

При реализации ОПОП по профессии 35.01.35 Фермер проводятся учебная (25 недель) и производственная (6 недель) практики.

Учебная и производственная практики проводятся концентрированно в несколько периодов с целью освоения видов профессиональной деятельности, приобретения практического опыта и формирования профессиональных компетенций в привязке к профессиональным модулям.

Содержание заданий по учебной и производственной практикам разрабатывается, исходя из содержания профессионального модуля.

Студенты направляются на практику в периоды, определенные календарным графиком учебного процесса на текущий учебный год.

Производственная практика проводится на основе договоров о сотрудничестве, заключенных между предприятиями и центром.

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

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

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

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы финансовой грамотности», «Основы бережливого производства».

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов (48 часов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, что позволяет выполнить требования о проведении военных сборов в объеме 35 часов.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено 70 процентов (48 часов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья центр устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния здоровья.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой центром, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Экономические и организационно-правовые основы фермерского хозяйства», «Основы деловой коммуникации», «Основы санитарии и гигиены», «Технологии возделывания сельскохозяйственных культур», «Технологии в животноводстве».

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии Фермер и обеспечивает выпускнику освоение всех компетенций, установленных образовательной программой.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Типы практики устанавливаются центром самостоятельно.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Базы практик обеспечивают проведение практики обучающимся в соответствии с учебным планом.

Учебная практика осуществляется в лабораториях и на полигонах ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения», а также предприятиях, ЛПХ, фермерских хозяйствах Новосибирской области. Производственная практика проводится в фермерских хозяйствах и ЛПХ Новосибирской области.

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

Процент практико-ориентированности по ОПОП СПО 35.01.35 Фермер составляет 50%, что соответствует ФГОС СПО.

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

Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований соответствующих федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл является частью образовательной программы СПО.

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии.

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».

При этом учебный план содержит 2 учебных предмета, изучаемых с увеличенным объемом содержания: информатика, биология.

Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей центра.

Изучение второго иностранного языка из перечня, предлагаемого центром, осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей центра.

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 одного или нескольких предметов с учетом получаемой профессии. Защита индивидуального проекта запланирована в форме общественной презентации.

Формирование вариативной части ОПОП

В рамках образовательной программы выделяется обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 20 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций.

Конкретное соотношение обязательной и вариативной частей образовательной программы, объемные параметры циклов и практики центр определяет самостоятельно, в соответствии с ФГОС СПО.

Порядок аттестации обучающихся

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена разрабатываются и доводятся до сведения участников отношений в сфере образования в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего «фермер».

В учебные циклы включается промежуточная аттестация (ПА) обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой центром, и оценочными материалами (ФОС), позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

ПА проводится в установленные учебным планом сроки по:

- обязательным учебным предметам (ОУП),
- дисциплинам социально-гуманитарного цикла (СГЦ),
- дисциплинам общепрофессионального цикла (ОП),
- междисциплинарным курсам (МДК), учебной и производственной практике (УП, ПП) в составе профессионального модуля.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр.

Формами промежуточной аттестации являются:

по общеобразовательному циклу:

- экзамен;
- дифференцированный зачет;
- контрольная работа;

- защита индивидуального проекта в форме общественной презентации;

по профессиональному циклу:

- экзамен (в т.ч. экзамен по дисциплине, экзамен по МДК, экзамен по модулю, квалификационный экзамен, демонстрационный экзамен) в том числе комплексный;
- дифференцированный зачет, в том числе комплексный;
- контрольная работа.

Фонды оценочных средств по промежуточной аттестации разрабатываются преподавателем, мастером производственного обучения.

За период обучения проводится 14 экзаменов, 35 дифференцированных зачетов, 8 контрольных работ. Количество экзаменов и дифференцированных зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля: на 1 курсе 3 экзамена и 6 дифференцированных зачетов, 2 курсе 5 экзаменов, 10 дифференцированных зачетов и 1 контрольная работа и на 3 курсе 6 экзаменов, 10 дифференцированных зачетов и 7 контрольных работ. Из них комплексные зачеты: 5 семестр - УП 01.01, ПП 01.01. 5 семестр - УП 02.01, ПП 02.01. 6 семестр – УП 03.01, ПП 03.01. 6 семестр – УП 04.01, ПП 04.01. 6 семестр – УП 05.01, ПП 05.01. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

По профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен по модулю, который проводится с участием представителей работодателей.

При организации экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю могут использоваться элементы накопительной системы оценивания квалификации студентов, а именно выполненные лабораторно-практические работы, успешно сданные экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, входящим в состав модуля.

Технология оценивания, отдельные компетенции в составе вида профессиональной деятельности, трудоемкость выполнения которых существенно превышает ограниченное время экзамена (квалификационного), решением аттестационной комиссии в ходе экзамена (квалификационного) могут быть перезачтены по результатам собеседования со студентом. В этом случае на экзамен (квалификационный) представляются аттестационные листы по практике с подписями работодателей, портфолио работ и документов, отчеты по практическим/лабораторным работам.

Экзамены и зачеты проводятся по мере вычитки предметов, дисциплин и модулей.

Днем окончания промежуточной аттестации является последний день ПА в семестре.

5.2 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю). Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО. Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая

общефессиональную дисциплину и профессиональные модули по запросу работодателя, приведены в Приложение 2.

5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Рабочая программа воспитания по профессии 35.01.35 Фермер является частью основной профессиональной образовательной программы и представлена в Приложении 5.

Календарный план воспитательной работы по профессии 35.01.35 Фермер является частью основной профессиональной образовательной программы и представлена в Приложении 6.

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Требования к материально-техническому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО. Состав материально-технического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» располагает на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом.

В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого

организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

Центр, реализующий программу по профессии 35.01.35 Фермер, располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы.

Все виды учебной деятельности, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Допускается замена оборудования на его виртуальные аналоги.

Центр обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

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

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

Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

	КАБИНЕТЫ	№	ОБОРУДОВАНИЕ
1	Зоотехнии	Каб. 31, 1 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - доска меловая настенная; - комплект учебно-наглядных пособий, дидактические материалы, плакаты; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации.
2	Агрономии	Каб. 41, 2 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - доска меловая настенная; - комплект учебно-наглядных пособий, дидактические материалы, плакаты; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации.
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Каб. 47, 2 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература, наглядные пособия, плакаты; - доска меловая настенная, - сейф оружейный; - защитный костюм; - компас-азимут; - противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;

			<ul style="list-style-type: none"> - респиратор; - макет гранат Ф-1 и РДГ-5; - магазин к автомату Калашникова с учебными патронами; - стрелковый тир; - пневматические винтовки; - образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей; - оборудование для оказания первой помощи.
4	Русский язык и литература	Каб. 24, 1 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - доска меловая настенная, маркерная доска; - комплект учебно-наглядных пособий, плакаты, портреты выдающихся писателей, поэтов; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации.
5	Физическая культура	Каб. 33, 1 корп.	<p>Щит баскетбольный (игровой), кольца баскетбольные, мяч баскетбольный, мяч футбольный, сетка в/б, насос для накачивания мячей с иглой, сетка для хранения мячей.</p> <p>Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических, перекладина гимнастическая пристенная, палка гимнастическая, коврик гимнастический, скакалка, обруч, брусья, перекладины.</p> <p>Стойки для прыжков в высоту(комплект), граната для метания 500 гр.</p> <p>Комплект лыж.</p> <p>Скамейка для степ-теста, весы напольные, сантиметр мерный, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер, наглядные пособия, плакаты, велотренажер, беговая дорожка, силовой тренажер, стол теннисный, стойка для штанги, гантели, штанги.</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации.

6	Физики, химии, биологии, географии	Каб. 41, 2 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - доска меловая настенная; - комплект учебно-наглядных пособий, плакаты, атлас мира, географические карты, контурные карты, портреты выдающихся ученых, физиков, химиков, биологов, географов; - лабораторное оборудование; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации
7	Математики, информатики	Каб. 26, 1 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - доска меловая настенная, приспособления для доски (линейка, циркуль, транспортир, треугольник); - компьютеры по количеству обучающихся; - комплект учебно-наглядных пособий, плакаты, портреты выдающихся ученых; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации
8	Иностранный язык	Каб. 14, 1 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - доска меловая настенная; - учебная литература; - комплект учебно-наглядных пособий, дидактические материалы, плакаты; - комплект электронных видеоматериалов;

			<ul style="list-style-type: none"> - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации.
9	Истории	Каб. 22, 1 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - комплект учебно-наглядных пособий (атласы, исторические карты), плакаты, портреты выдающихся исторических личностей; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации.
ЛАБОРАТОРИИ			
1	Бухгалтерского учета, налогов и аудита	Каб.16, 1 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - доска меловая настенная; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - комплект учебно-наглядных пособий, дидактические материалы, плакаты; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации.
3	Технологии производства продукции растениеводства	Каб. 42, 2 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - доска меловая настенная; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - комплект учебно-наглядных пособий, дидактические материалы, плакаты; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ;

			<ul style="list-style-type: none"> - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации
5	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Каб.44, 2 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - доска меловая настенная; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - комплект учебно-наглядных пособий, дидактические материалы, плакаты; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации
6	Кулинария	Каб. 44, 2 корп.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - доска меловая настенная; - персональный компьютер, мультимедийное оборудование; - учебная литература; - комплект учебно-наглядных пособий, дидактические материалы, плакаты; - комплект электронных видеоматериалов; - задания для контрольных работ; - профессионально-ориентированные задания; - материалы текущей и промежуточной аттестации
ПОЛИГОНЫ			
1	Учебно-производственное хозяйство	На территории	Земельный участок для выращивания продукции растениеводства.
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС			
1	Спортивный зал	Каб. 33, 1 корп.	Щит баскетбольный (игровой), кольца баскетбольные, мяч баскетбольный, мяч футбольный, сетка в/б, насос для накачивания мячей с иглой, сетка для хранения мячей. Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических, перекладина гимнастическая пристенная, палка

			гимнастическая, коврик гимнастический, скакалка, обруч, брусья, перекладины. Стойки для прыжков в высоту(комплект), граната для метания 500 гр. Комплект лыж. Скамейка, весы напольные, сантиметр мерный, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер, наглядные пособия, плакаты, велотренажер, беговая дорожка, силовой тренажер, стол теннисный, стойка для штанги, 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.
ЗАЛЫ			
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет	Каб. 24, 1 корп.	стол библиотекаря с ящиками для хранения/тумбой, кресло библиотекаря, стеллажи библиотечные, шкаф для газет и журналов, стол для выдачи литературы, шкаф для читательских формуляров, каталожный шкаф, стол ученический для читального зала регулируемый по высоте, стул ученический поворотный регулируемый по высоте, сетевой фильтр, электронная библиотека, компьютер преподавателя с периферией/ноутбук, компьютер обучающегося с периферией/ноутбук, многофункциональное устройство/принтер, интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (интерактивная доска, проектор, крепление, колонки) с возможностью проведения онлайн трансляций.
2	Актовый зал	Каб. 32, 1 корп.	специальная мебель (столы и стулья для президиума, секционные кресла в зрительный зал), системы хранения (шкафы, тумбы, столы, стойки для костюмов, реквизита, светового и звукового оборудования), сетевой фильтр, проекционное оборудование (интерактивная трибуна, проекционный экран, проектор), коммуникационное, компьютерное и цифровое оборудование (пульт управления, устройство обработки звука, коммутатор, звуковое

			оборудование (микшерный пульт, эквалайзер и усилитель, микрофоны, пианино, акустическая система).
--	--	--	---

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд центра укомплектован печатными изданиями не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

В качестве основной литературы центр использует учебники, учебные пособия, предусмотренные образовательной программой.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ, в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной	Количество
--------------	--	-----------------------------------	-------------------

		дисциплины (модуля)	
1	Операционная система Linux/Windows	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04, СГ.05, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04	по количеству обучающихся
2	Офисный пакет программ (OpenOffice.org/MS Office или аналог)	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04, СГ.05, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04	по количеству обучающихся

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Центр самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы, практики) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики центра, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение).

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и/или их объединений (при наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет. Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к

квалификации педагогического работника. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 %.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

6.7. Оценка результатов освоения основной образовательной программы

Контроль и оценка достижений, обучающихся и качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин, курсов, модулей;
- оценка компетенций обучающихся.

С целью оценки результатов обучения и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются следующие виды контроля:

Текущий контроль – отслеживание уровня усвоения знаний и умений обучающимися в ходе устных опросов, тестов, при выполнении лабораторных работ, практических заданий и прочее.

Рубежный контроль – контроль знаний и умений, обучающихся по окончании изучения каждого раздела учебной дисциплины, междисциплинарного курса – тестовые задания, контрольная работа и прочее.

Итоговый контроль – контроль знаний, умений и компетенций обучающихся при проведении зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов или экзаменов (квалификационных) в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости обучающихся представляет собой оценку достигнутых образовательных результатов как одну из составляющих оценки качества освоения ОПОП СПО и ориентирован на проверку сформированности отдельных умений, знаний и элементов компетенций.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК), прохождения практики как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля уровня и качества подготовки обучающихся, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины, междисциплинарного курса или руководитель практики.

Критерии оценивания доводятся до сведения обучающихся на первом занятии каждой дисциплины, междисциплинарного курса или в первый день практики.

Обучающиеся обязаны в установленные сроки выполнять все задания, предусмотренные ОПОП. Студент имеет возможность ликвидировать текущие задолженности в течение семестра.

Промежуточная аттестация обучающихся

Основными видами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по 2 и более дисциплинам или МДК;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- дифференцированный зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике

Периодичность промежуточной аттестации определяется учебным планом основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии.

Для определения уровня освоения обучающимся ОПОП СПО рекомендуется применять:

- при подведении итогов по учебной/производственной практике проводится дифференцированный зачет;
- при проведении экзамена по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (в том числе комплексных) также выставляются оценки по пятибалльной шкале;
- при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю принимается решение о готовности к выполнению видов профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен» и выставляется оценка по пятибалльной шкале.

Экзамен (квалификационный) проводится по окончании освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся программы профессионального модуля.

Экзамен (квалификационный) может проводиться в форме:

- демонстрационного экзамена, на котором выполняется комплексное практическое задание на рабочем месте;
- защиты портфолио обучающегося.

Квалификационный экзамен *может* включать в себя вопросы или тестовые задания для проверки теоретических знаний, полученных при изучении программы ПМ (теоретическая часть), и в обязательном порядке *должен* включать в себя один или несколько видов аттестационных испытаний (практическая часть), направленных на оценку готовности студентов, завершивших освоение профессионального модуля, к реализации вида профессиональной деятельности.

При организации квалификационного экзамена по профессиональному модулю могут использоваться элементы накопительной системы оценивания квалификации студентов. Отдельные компетенции в составе вида профессиональной деятельности, трудоемкость выполнения которых существенно превышает ограниченное время квалификационного экзамена, могут быть оценены во время зачета по практике по профилю профессии при условии присутствия представителя работодателя и надлежащего документального оформления полученных результатов. В этом случае на квалификационный экзамен представляются соответствующие зачетные ведомости с подписями работодателей. Решением аттестационной комиссии в ходе квалификационного экзамена производится перезачет данных профессиональных компетенций, что удостоверяется подписями членов аттестационной комиссии в экзаменационной ведомости квалификационного экзамена.

К началу проведения квалификационного экзамена должны быть подготовлены следующие нормативные и организационно - методические документы:

- приказ о составе аттестационной комиссии для приема квалификационного экзамена по профессиональному модулю;
- сводная ведомость учета освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) с заполненными результатами промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике;
- комплект оценочных средств для оценки общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;
- критерии оценки сформированности компетенций и руководство (инструкция) по оцениванию для членов аттестационной комиссии;
- наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы, образцы техники и др., разрешенные к использованию на экзамене;
- инструкции по технике безопасности при работе с оборудованием и компьютерной техникой.

Промежуточная аттестация проводится преподавателем - по соответствующей учебной дисциплине, МДК; по практике - мастером производственного обучения; по экзамену (квалификационному) – экспертной комиссией.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определяются рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная итоговая аттестация

Виды аттестационных испытаний на государственной итоговой аттестации определяются в Программе государственной итоговой аттестации, которая утверждается после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программа ГИА включает: формы проведения ГИА; объем времени на подготовку и проведение ГИА; сроки проведения ГИА; перечень необходимых материалов и документов; условия подготовки и процедуру проведения ГИА.

Фонды оценочных средств (ФОС)

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая, промежуточная и государственная итоговая аттестации) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения и представлены в Приложении 4.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы центр при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внутренняя оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются центром самостоятельно.

Для аттестации обучающихся (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной. Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, проходят итоговую аттестацию, при получении среднего профессионального образования по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых организацией (оператором). Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации доводятся до сведения участников отношений в сфере образования в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию квалифицированного рабочего, служащего «пчеловод».

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из центра, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому центром.

Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти бесплатно государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании.

Обучающиеся, осваивающие ППКРС в форме самообразования либо обучавшиеся по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе среднего профессионального образования, вправе пройти экстерном промежуточную и государственную итоговую аттестацию в образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по соответствующей имеющей государственную аккредитацию образовательной программе среднего профессионального образования. Указанные лица, не имеющие основного общего или среднего общего образования, вправе пройти экстерном промежуточную и государственную итоговую аттестацию в образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по соответствующей имеющей государственную аккредитацию основной общеобразовательной программе, бесплатно. При прохождении аттестации экстерны пользуются академическими правами обучающихся по соответствующей образовательной программе.

Если ФГОС СПО предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего, то по результатам освоения профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя проведение практики, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Получение обучающимися профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках образовательной программы среднего профессионального образования завершается сдачей квалификационного экзамена.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в том числе в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениям, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка к специалистам соответствующего уровня.

Раздел 7. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Руководители группы:

ФИО	должность
Шлыкова Г.Г.	методист
Грамотина А.С.	заведующий учебной частью