


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

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

  
Н.П.Шлыков  
31.08 2020 года.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

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

ПАСПОРТ

п. Агролес, 2020г.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

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

– рабочих программ профессиональных модулей:

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

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

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

Организация разработчик:

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

СОГЛАСОВАНО

ФФГУП Новосибирская зональная станция садоводства Российской академии сельскохозяйственных наук

  
Багаутдинов Р.М.

  
« 27 » 2020г.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

- основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»,
- рабочих программ профессиональных модулей:  
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.  
ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

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

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

Организация разработчик:

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

СОГЛАСОВАНО

ООО "БЕРДСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА "АЛМАЗ"

\_\_\_\_\_  
ПТИЦЕФАБРИКА Данилов П.Б.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.



## АННОТАЦИЯ

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

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

В учебном плане ОПОП предусмотрены:

1. общеобразовательный цикл объемом 2052 часа;
  - 1.1. общие учебные предметы объемом 1232 часа;
  - 1.2. учебные предметы по выбору объемом 372 часов;
  - 1.3. дополнительные учебные предметы объемом 448 часов.
2. профессиональная подготовка объемом 3528 часов;
  - 2.1. общепрофессиональный цикл объемом 480 часов;
  - 2.2. профессиональный учебный цикл объемом 2958 часов;
    - 2.2.1. междисциплинарные курсы объемом 1050 часов;
    - 2.2.2. учебная практика объемом 1476 часов;
    - 2.2.3. производственная практика объемом 432 часа.
  - 2.3. физическая культура объемом 90 часов;
3. промежуточная аттестация 7 недель;
4. ГИА 2 недели.

Итого за весь курс обучения 5904 часа обязательной нагрузки.

Программа направлена на подготовку выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

ВПД 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

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

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

Организация-разработчик:

ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»

Разработчики:

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

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

Шлыкова Г.Г. - методист ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;

Иванов В.В. - преподаватель специальных дисциплин высшей категории ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»;

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

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения.**

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

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

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

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

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

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

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

**Приложение 3 - фонд оценочных средств.**

## **1. Общие положения**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **1.3.1. Цель разработки ОПОП.**

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

Повар;  
Учетчик.

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



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

### 1.3.3. Нормативный срок освоения программы.

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

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

Учебные циклы	Недель	Часов
<b>Общеобразовательный цикл</b>		
Аудиторная нагрузка	57	2052
<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>		
Аудиторная нагрузка	45	1620
<b>Учебная практика</b>	41	1476
<b>Производственная практика</b>	12	432
Промежуточная аттестация	7	252
Государственная итоговая аттестация	2	72
<b>Итого</b>	<b>164</b>	<b>5904</b>

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

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

#### Область профессиональной деятельности выпускника:

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

#### Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

## 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Выпускник готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

ВПД 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

Выпускник должен обладать следующими общими (ОК) компетенциями:

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

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

ВПД 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.
ПК 4.2.	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
ПК 4.3.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

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

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Номер кабинета, корпус,</b>
	<b>КАБИНЕТЫ:</b>	
1	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	Каб. 34, 1 корп.
	<b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>	
1	бухгалтерского учета, налогов и аудита;	Каб.47, 2 корп.
2	технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;	Каб. 44, 2 корп.
3	кулинарии;	Каб. 44, 2 корп.
4	информационных технологий в производственной деятельности.	Каб. 31, 1 корп.
5	микробиологии, санитарии и гигиены;	Каб. 47, 2 корп.
	<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>	
1	спортивный зал	Каб. 33, 1 корп.
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	На территории
3	стрелковый тир	Каб. 7, 1 корп.
	<b>ЗАЛЫ</b>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Каб. 24, 1 корп.
2	актовый зал	Каб. 32, 1 корп.

### **3.1.3. Пояснительная записка к учебному плану.**

#### **Нормативная база**

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

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

4. Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

5. 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)

6. 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»

7. Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. N 712 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 111201.01 Пчеловод".

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993).

3. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

#### **Общие сведения**

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного
- общепрофессионального;
- профессионального

и разделов:

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

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

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

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

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

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

обучения составляет 54 часа.

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

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

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

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

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

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Учебная практика по профессии реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Каникулы запланированы в объеме 35 недель на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1 курсе, 11 недель на 2 курсе, 11 недель на 3 курсе, 2 недели на 4 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 федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 недель, промежуточная аттестация - 3 недели, каникулы - 22 недели, в том числе 2 недели каникул в зимний период.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: математика, информатика, биология.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

### **Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть образовательной программы составляет 1713 часов максимальной (1144 часов аудиторной нагрузки) и состоит из 2 частей:

- 1) вариативная часть общеобразовательного цикла (учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные учебные предметы);
- 2) вариативная часть профессиональной подготовки.

Вариативная составляющая профессионального цикла направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, необходимых для



обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

<b>Индекс</b>	<b>Перечень циклов, разделов, предметов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>Аудиторная учебная нагрузка</b>
<b>ОЦ</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>1227</b>	<b>820</b>
<b>УПВ</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>	<b>557</b>	<b>372</b>
УПВ.01	Родной язык / Родная литература	171	114
УПВ.02 У	Информатика	215	144
УПВ.03 У	Биология	171	114
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>670</b>	<b>448</b>
ДУП.01.1	Основы проектной деятельности	46	31
ДУП.01.2	Основы естественных наук	292	195
ДУП.01.3	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	54	36
ДУП.01.4	Основы общественных наук	278	186
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>486</b>	<b>324</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>216</b>	<b>144</b>
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	162	108
ОП.08	Охрана труда	54	36
<b>П</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>270</b>	<b>180</b>
ПМ	Профессиональные модули	270	180
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	270	180
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	270	180
	<b>Всего:</b>	<b>1713</b>	<b>1144</b>

## **5. Порядок аттестации обучающихся**

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

В качестве промежуточной аттестации используются следующие формы:

- Экзамен (в том числе комплексный);
- Дифференцированный зачет (в том числе комплексный);
- Защита индивидуального проекта;

За период обучения проводится 27 экзаменов и 33 зачетов, в том числе на 1 курсе 8 экзаменов и 8 зачетов, на 2 курсе 8 экзаменов и 10 зачетов, на 3 курсе 7 экзаменов, 10 зачетов, на 4 курсе 4 экзамена, 5 зачетов. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Экзамены и зачеты проводятся по мере освоения предметов, дисциплин и модулей. Даты проведения промежуточной аттестации могут быть уточнены в пределах одного семестра в соответствии с расписанием занятий. Днем окончания промежуточной аттестации является последний день ПА в семестре.

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

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

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

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

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин:

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

На основании приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» после изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» проводятся учебные сборы (ОВС).

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

На весь общепрофессиональный цикл и раздел «Физическая культура» отводится 570 часов обязательных учебных занятий. Требования к знаниям и умениям формируются в соответствии с ФГОС.

Профессиональный учебный цикл включает в себя следующие профессиональные модули:

- ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд:
  - МДК.03.01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд;
  - Учебная практика;
  - Производственная практика.
- ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе:
  - МДК.04.01. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций
  - Учебная практика
  - Производственная практика

Дисциплины МДК состоят из теоретического курса и лабораторно-практических занятий. При этом лабораторно-практические занятия должны составлять 30-50% от обязательной учебной нагрузки обучающихся по дисциплинам МДК. Лабораторно-практические занятия реализует преподаватель специальных дисциплин или мастер производственного обучения. Предусматривается деление группы обучающихся во время лабораторно-практических занятий на подгруппы или работа с целой группой в зависимости от целесообразности.

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

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей

профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, изданной за последние пять лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальную, справочно-библиографические и периодические издания в расчете один - два экземпляра на каждые сто обучающихся.

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

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

	<b>КАБИНЕТЫ</b>	<b>№</b>	<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>
1	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	Каб. 34, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
2	Русский язык и литература	Каб. 14, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
3	ОБЖ	Каб. 34, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
4	Биологии	Каб. 41, 2 корп.	Персональный компьютер, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
5	Математики, информатики и астрономии	Каб. 31, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
6	Иностранный язык	Каб. 110, 1 корп.	Персональный компьютер, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
7	История	Каб. 22, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты.
	<b>ЛАБОРАТОРИИ</b>		
1	бухгалтерского учета, налогов и аудита;	Каб.47, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература, калькуляторы.
2	микробиологии, санитарии и гигиены;	Каб. 47, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, микроскоп, реактивы, оборудования, халаты, лупа.

3	технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;	Каб. 44, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, плиты электрические с жарочным шкафом, столы производственные, миксер, моечные ванны, шкаф холодильный, электроводонагреватель, весы электронные, посуда и инвентарь, комплект учебно-методической документации.
4	кулинарии;	Каб. 44, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, плиты электрические с жарочным шкафом, столы производственные, миксер, моечные ванны, шкаф холодильный, электроводонагреватель, весы электронные, посуда и инвентарь, комплект учебно-методической документации.
5	информационных технологий в производственной деятельности.	Каб. 31, 2 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, программное обеспечение.
<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>			
1	Спортивный зал	Каб. 33, 1 корп.	Велотренажер, мячи б/б, мячи в/б, беговая дорожка, маты гимнастические, сетка в/б, силовой тренажер, стол теннисный, стойка для штанги, скакалки, обручи, палка гимнастическая, гранаты 500гр., гантели, штанги.
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	На территории	Волейбольная площадка, футбольное поле, брусья, перекладины, стадион.
3	Стрелковый тир	Каб. 7, 1 корп.	Комплект для стрельбы (лазерный), автомат Калашникова (макет разборный), пневматические винтовки.
<b>ЗАЛЫ</b>			
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Каб. 24, 1 корп.	Абонемент с фондом, читальный зал на 24 места, 3 рабочих места с выходом в интернет, интерактивная доска, проектор,

			копировальная техника. Учебная литература – 6651 шт., художественная литература – 7742 шт., периодические издание – 3 шт.
2	АКТОВЫЙ ЗАЛ	Каб. 32, 1 корп.	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, звуковое оборудование, сценические костюмы.



### **3.4. Требования к результатам освоения ППКРС.**

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Проведение экзамена осуществляется за счет дней, отводимых ФГОС на промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация может проводиться как концентрированно, так и рассредоточено, по мере завершения освоения дисциплин, МДК и модулей.

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

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

Система оценок включает в себя следующие показатели:

– текущий контроль предусматривает оценки:

«отлично» (5),

«хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3),

«неудовлетворительно» (2).

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

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

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

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

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

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

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

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

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Процедура защиты включает:

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

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