

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ГОРОДА ПОХВИСТНЕВО»

СОГЛАСОВАНО

Работодатель – гл. бухгалтер ООО

«Радуга»  Е.В. Иванякова

Работодатель – гл. технолог ИП

Муратова  М.С. Волкова

«31» августа 2015г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ «ГКП»

 В.А. Артюшкин

«01» сентября 2015г.



**ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

**35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

**квалификация – повар 3 разряд**

**квалификация - учетчик**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 02.08.2013г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 29625 от 20.08.2013г.) по профессии 112201.01 «Хозяйка (ин) усадьбы»,

Организация – разработчик: ГБПОУ «ГКП»

Авторы – разработчики:

Лукьянова Ф.Б. – заместитель директора по УПР

Михайлов В.С. - преподаватель спецдисциплин

Сулягина Н.К. – преподаватель спецдисциплин

Эксперты: ООО «Радуга»

Эксперты: ИП Муратова кондитерская «Услада»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
    - 1.1 Нормативно- правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
    - 1.2 Нормативный срок освоения программы
  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
    - 2.3 Специальные требования
  3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
    - 3.1 Учебный план
    - 3.2 Перечень программ общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
  4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
    - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
      - 4.1.1. Обеспечение образовательной деятельности оснащенными зданиями, строениями, сооружениями, помещениями и территориями
      - 4.1.2. Обеспечение образовательной деятельности объектами и помещениями социально-бытового назначения
      - 4.1.3. Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий по образовательной программе
    - 4.2. Информационное обеспечение обучения
      - 4.2.1. Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой
    - 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса
  5. Оценка результатов освоения ППКРС
    - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
    - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
    - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения 1: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС 35.01.23 (112201.01) «Хозяйка (ин) усадьбы»

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «ГКП» – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы» (квалификация выпускника: повар, учетчик).

Нормативную правовую основу разработки ППКРС (далее - программа) составляют:

-Закон Российской Федерации от 10.07.1992 г. № 3266-1 «Об образовании» (в действующей редакции);

-Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»;

-Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 2 августа 2013 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. №29625 от 20.08.2013г.) 112201.01 «Хозяйка(ин) усадьбы»;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 20.10.2010г. №12-696),

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.2008г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.11.2008 г. №362 "Об утверждении Положения о формах и порядке проведения государственной (итоговой) аттестации обучающихся, освоивших основные общеобразовательные программы среднего (полного) общего образования",

- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами

для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 29.05.2007г. № 03-1180,\_\_\_

- "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03",

- Примерные программы общеобразовательных дисциплин;

- Приказ от 26 ноября 2009 г. N 674 «Об утверждении Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 15 января 2010 г. N 15964);

- Устав государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Губернский колледж города Похвистнево.

### **Классификаторы социально-экономической информации**

1. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 - 94)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 29 2001)
3. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-93).

#### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии **112201.01 (35.01.23) Хозяйка (ин) усадьбы** при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС

### 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

Имущество, в т.ч. земельный и коллекционный участок, приусадебное хозяйство и надворные постройки в сельской усадьбе;

Сельскохозяйственные животные и продукция животноводства;

Сельскохозяйственные культуры и продукция растениеводства;

Сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;

Пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи;

Обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе;

Технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции.

### 2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.</b>
ПК 1.1.	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.
ПК 1.2.	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.
ПК 1.3.	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машины и оборудования.
ПК 1.4.	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.
ПК 1.5.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию
ПК 1.6.	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.
ПК 1.7.	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.
<b>ВПД 2</b>	<b>Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>
ПК 2.1.	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
ПК 2.2.	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
ПК 2.3.	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 2.4.	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 2.5.	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

- ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
- ВПД 3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**
- ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с требованиями 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.**
- 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.

### **Общие компетенции выпускника**

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

### **2.3. Специальные требования**

- 2.3.1. Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по

Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) - **Учетчик - повар**

Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии.

2.3.2. Специфические требования:

Минимальный возраст приема на работу -16 лет.

К самостоятельному выполнению работ по кулинарному приготовлению пищи и контролю качества блюд и ведению оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе лица моложе 18 лет не допускаются.

Пол не регламентируется.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.



### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

СОГЛАСОВАН

Протоколом № 9 от 25.06.2015г.  
заседания П(Ц)К ППКРС

УТВЕРЖДЕН

Приказом № 227-од от 01.09.2015г.

Директор ГБПОУ «ГКП»

\_\_\_\_\_ В.А. Артюшкин

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 год

#### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области  
Губернского колледжа города Похвистнево**

**по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

**Квалификация: повар; учетчик**

**Форма обучения: очная**

**На базе основного общего образования**

**Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев**

**Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный**

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>I курс</b>	<b>34</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>11</b>	<b>52</b>
<b>II курс</b>	<b>32</b>	<b>7</b>		<b>2</b>		<b>11</b>	<b>52</b>
<b>III курс</b>	<b>26,5</b>	<b>13,5</b>		<b>1</b>		<b>11</b>	<b>52</b>
<b>IV курс</b>	<b>9,5</b>	<b>8,5</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>102</b>	<b>32</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр 17 нед.	2 семестр 22 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 22 нед.	5 семестр 17 нед.	6 семестр 23 нед.	7 семестр 17 нед.	8 семестр 20 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>ОУД</b>	<b>Образовательный цикл</b>	11дз/5э	<b>3075</b>	<b>1023</b>	<b>2052</b>		<b>298</b>	<b>518</b>	<b>357</b>	<b>437</b>	<b>220</b>	<b>222</b>		
<b>БОД</b>	<b>Базовые общеобразовательные дисциплины</b>	6дз/4э	<b>2279</b>	<b>758</b>	<b>1521</b>		<b>253</b>	<b>298</b>	<b>312</b>	<b>396</b>	<b>132</b>	<b>130</b>		
ОУД.01	Русский язык и литература	-, -, -, э	427	142	285		60	70	65	90				
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, дз	256	85	171		40	41	40	50				
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, -, -, э	342	114	228		40	55	60	73				
ОУД.04	История	-, -, -, дз	256	85	171		22	22	50	77				
ОУД.05	Физическая культура	-, -, -, дз	256	85	171	169	32	42	34	44	19			
ОУД.06	ОБЖ	-, дз	108	36	72		34	38						
ОУД.07	Физика	-, -, -, дз	162	54	108		25	30	25	28				
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, э	256	85	171						79	92		
ОУД.09	География	-, дз	108	36	72				38	34				
ОУД.10	Экология	-, э	108	36	72						34	38		
<b>ПОД</b>	<b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>	5дз/1э	<b>796</b>	<b>265</b>	<b>531</b>		<b>45</b>	<b>220</b>	<b>45</b>	<b>41</b>	<b>88</b>	<b>92</b>		
ОУД.11	Информатика и ИКТ	-, дз	162	54	108		18	90						
ОУД.12	Химия	-, -, -, э	256	85	171		17	68	45	41				
ОУД.13	Биология	-, дз	108	36	72		10	62						
УД. П.1	Психология	-, дз	90	30	60						34	26		
УД. П.2	История родного края	-, дз	68	23	45						20	25		
УД. П.3	НВП	-, дз	112	37	75						34	41		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	9дз/1э	<b>663</b>	<b>221</b>	<b>442</b>	<b>315</b>	<b>102</b>	<b>20</b>	<b>85</b>	<b>112</b>	<b>17</b>		<b>73</b>	<b>33</b>
ОП.01.	Экономические и	-, дз	66	22	44	30	34	10						

	организационно-правовые основы усадебного хозяйства													
ОП.02.	Основы деловой культуры	-,дз	66	22	44	30	34	10						
ОП.03.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	дз	51	17	34	24	34							
ОП.04.	Экологические основы природопользования	-,дз	57	19	38	26				21	17			
ОП.05.	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	-,э	111	37	74	61			25	49				
ОП. 06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	51	17	34	24			34					
ОП.07.	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	102	34	68	47			26	42				
ОП.08.	Основы предпринимательства	-,дз	48	16	32	22							21	11
ОП.09.	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	-,дз	63	21	42	29							31	11
ОП.10.	Эффективное поведение на рынке труда	-,дз	48	16	32	22							21	11
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>10дз/8э</b>	<b>3537</b>	<b>541</b>	<b>2996</b>	<b>761</b>	<b>212</b>	<b>254</b>	<b>170</b>	<b>243</b>	<b>375</b>	<b>558</b>	<b>500</b>	<b>684</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>10дз/8э</b>	<b>3537</b>	<b>541</b>	<b>2996</b>	<b>761</b>	<b>212</b>	<b>254</b>	<b>170</b>	<b>243</b>	<b>375</b>	<b>558</b>	<b>500</b>	<b>684</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе</b>	<b>Э(к)</b>	<b>212</b>	<b>46</b>	<b>166</b>	<b>66</b>	<b>166</b>							
МДК.01.01.	Технологии ухода за сельскохозяйственными животными	э	82	27	55	38	55							
МДК.01.02.	Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	дз	58	19	39	28	39							
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	дз	36		36		36							
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	дз	36		36		36							
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>	<b>Э(к)</b>	<b>395</b>	<b>95</b>	<b>300</b>	<b>132</b>	<b>46</b>	<b>254</b>						

МДК.02.01.	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	-,-э	151	50	101	70	46	55						
МДК.02.02.	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	дз	136	45	91	64		91						
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	дз	72		72			72						
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>	дз	36		36			36						
<b>ПМ.03</b>	<b>Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд</b>	Э(к)	<b>1543</b>	<b>206</b>	<b>1337</b>	<b>289</b>			<b>170</b>	<b>243</b>	<b>154</b>	<b>281</b>	<b>147</b>	<b>342</b>
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	-,-,-,-,э	619	206	413	289			68	87	70	101	87	
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	-,-,-,-,дз	<b>582</b>		<b>582</b>				<b>102</b>	<b>156</b>	<b>84</b>	<b>180</b>	<b>60</b>	
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>	дз	<b>342</b>		<b>342</b>									<b>342</b>
<b>ПМ.04</b>	<b>Ведение оперативного учета имущества, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</b>	Э(к)	<b>1387</b>	<b>194</b>	<b>1193</b>	<b>272</b>					<b>221</b>	<b>277</b>	<b>353</b>	<b>342</b>
МДК.04.01.	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	-,-,э	583	194	389	272					119	157	113	
<b>УП.04</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	-,-,дз	<b>462</b>		<b>462</b>						<b>102</b>	<b>120</b>	<b>240</b>	
<b>ПП.04</b>	<b>Производственная практика</b>	дз	<b>342</b>		<b>342</b>									<b>342</b>
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-,-,дз	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>88</b>						<b>48</b>	<b>39</b>	<b>3</b>
	<b>Итого по обязательной части ОПОП, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ОПОП</b>	31дз/14э	<b>7455</b>	<b>1875</b>	<b>5580</b>		<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>720</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная</b>							<b>2</b>		<b>2</b>		<b>1</b>		<b>2</b>

	<b>аттестация</b>														
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>													<b>2</b>	
Консультации на одного обучающегося 4ч. в учебный год. Государственная (итоговая) аттестация – 2 недели					Всего	Дисциплин и МДК	540	684	510	636	426	528	312	36	
						Учебной практики	36	72	102	156	186	300	300		
						Производст вен. практики	36	36							684
						экзаменов		4		4		2		4	
						Дифференц ир. зачетов	4	8	1	5	2	3	2	6	
	зачетов														

**Заместитель директора по реализации ППКРС**

**В.С. Михайлов**

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты</b>
1.	Русский язык и литература
2.	Иностранный язык
3.	История, обществознание
4.	Математика
5.	Информатика и ИКТ
6.	Основы безопасности жизнедеятельности, безопасность жизнедеятельности и охрана труда
7.	Физика
8.	Химия и биология
9.	Агрономии
10.	Зоотехнии
11.	Механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства
12.	Технологии машинного доения
13.	Технологии производства продукции растениеводства
14.	Технологии производства продукции животноводства
15.	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
16.	Кулинарии
17.	Информационных технологий в производственной деятельности
	<b>Полигон</b>
1.	Учебно-производственное хозяйство
	<b>Спортивный комплекс</b>
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия
3.	Стрелковый тир
	<b>Залы</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2.	Актовый зал

## **4. Пояснительная записка**

### **4.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ Самарской области Губернского колледжа города Похвистнево разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29625 от 20.08.2013 г.), приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 389 от 09.04.2015 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» и на основе письма Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-259 от 17.04.2015 «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». Также на основе:

- Устава ГБПОУ Самарской области «Губернского колледжа города Похвистнево»;
- Концепции вариативной составляющей основных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области;
- Положения о производственной практике;
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «ГКП»;
- Положения об организации государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБПОУ «ГКП».

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

Учебный год начинается с 1 сентября. Объем учебно-производственной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю и максимальной нагрузки не более 54ч. в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут. Перерыв между уроками по 10 минут, между 4-м и 5-м уроками перерыв 20 минут для обеда.

Консультации по дисциплинам проводятся преподавателями по расписанию консультаций из расчета 4ч. на 1 человека.



Учебная практика (производственное обучение) предусмотрена на 1,2,3 и 4-м курсах, занятия проводятся по 6 часов параллельно с изучением междисциплинарного курса в рамках профессионального модуля. Производственная практика предусмотрена на 1-м курсе 2 недели, на 4-м курсе 19 недель, проводится производственная практика на предприятиях. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих учреждений и организаций.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится в виде контрольных работ, тестирования после изучения соответствующих тем и разделов.

По окончании изучения дисциплин, МДК, учебной и производственной практики предусмотрены дифференцированные зачеты, которые проводятся в рамках бюджета времени отведенного на изучение соответствующих курсов. При освоении программы профессионального модуля обязательной формой промежуточной аттестации является квалификационный экзамен.

На зимние каникулы отводится 2 недели, продолжительность летних каникул 9 недель, общий объем времени отведенный на каникулы за весь период обучения составляет 35 недель.

### **4.3. Общеобразовательный цикл.**

Реализация общеобразовательного цикла осуществляется на основе письма Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-259 от 17.04.2015 «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».

В учебный план включены дополнительные дисциплины по выбору обучающихся: Психология, История родного края, Начальная военная подготовка. Дисциплины общеобразовательного цикла изучаются в течение всего срока обучения. В процессе обучения каждый обучающийся выполняет индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой и иной). Профиль обучения – естественнонаучный. В рабочих программах конкретизируются содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии.

#### **4.4. Формирование вариативной части основной профессиональной образовательной программы.**

Увеличение количества часов на теоретическую подготовку по профессиональным циклам произведено с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования профессиональных компетенций на основе запросов работодателей.

Данные увеличения произведены следующим образом:

1. МДК.03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд – 118ч.;
2. МДК.04.01. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций – 100ч.;

В вариативную часть ОПОП включены дисциплины Введение в профессию: общие компетенции профессионала-42ч., Основы предпринимательства-32ч., Эффективное поведение на рынке труда-32ч.

#### **4.5. Порядок аттестации обучающихся.**

Во 2-ом полугодии 1-ого курса 2 недели отводится на промежуточную аттестацию, экзамены предусмотрены по междисциплинарным курсам «Технологии ухода за сельскохозяйственными животными», «Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе» и профессиональным модулям «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе», «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе».

По окончании 2-го курса 2 недели отводится на промежуточную аттестацию. Экзамены предусмотрены по «Русскому языку и литературе», «Математике: алгебра, начала математического анализа, геометрия» (в письменной форме), «Химии» (устной форме) и дисциплине общепрофессионального цикла «Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита».

По окончании 3-го курса 1 неделя отводится на промежуточную аттестацию. Экзамены предусмотрены по «Обществознанию» и «Экологии». междисциплинарному курсу и профессиональному модулю.

По окончании 1 полугодия 4-го курса 2 недели отводится на промежуточную аттестацию. Экзамены предусмотрены по междисциплинарному курсу «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд», «Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций» и профессиональным модулям «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», «Ведение оперативного учета имущества, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе».

На государственную (итоговую) аттестацию отводится 2 недели. Она предусматривает выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже 3-его разряда.

По окончании обучения и успешной сдачи государственной (итоговой) аттестации обучающиеся получают документ государственного образца об уровне образования и квалификации.

### 3.5 Перечень программ общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение №1)

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
<b>О.00 Общеобразовательный цикл</b>	
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.12	Физическая культура
ОДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДП.14	Математика
ОДП.15	Информатика ИКТ
ОДП.16	Физика
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства
ОП.02	Основы деловой культуры
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОП.04	Экологические основы природопользования
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности
<b>ПО.00 Профессиональный цикл</b>	
ПМ.01	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
ВЧ.01	Основы предпринимательства
ВЧ.02	Введение в профессию
ВЧ.03	Эффективное поведение на рынке труда

#### **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым 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 общепрофессионального 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, изданными за последние 5 лет.

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

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

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС**

### **5.1. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### **5.2 Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы 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 активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или

несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Защита выпускной квалификационной работы проходит в два этапа и включает:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы в учебных лабораториях колледжа или на предприятии;
- защита письменной экзаменационной работы в учебном заведении.

Вид итоговой аттестации: выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Целью данного этапа является выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и производственному обучению и в полном объеме усвоившие детальную программу производственной практики. Объем времени на проведение – последние 1-3 недели перед началом итоговой аттестации. Сроки проведения - в соответствии с графиком проведения выпускных практических квалификационных работ. Обучающиеся выполняют практическую квалификационную работу отдельно по каждой профессии ОК, входящих в профессию СПО.

Перечень выпускных практических квалификационных работ рассматривается предметной цикловой комиссией, согласуется с работодателями и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по специальным и общетехническим предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, может выдаваться работа более высокого уровня квалификации.

Процедура проведения: выполняется выпускная практическая квалификационная работа в лабораториях колледжа или на предприятии. Мастер производственного обучения под руководством заместителя директора по учебно-производственной работе совместно с соответствующими работниками предприятий своевременно подготавливают необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, заготовки, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия

выполнения работы, выдается необходимая техническая документация, а также наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол. В случае если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускником практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором даётся характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки), умелое пользование оборудованием, соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Вид итоговой аттестации: защита письменной экзаменационной работы. Целью данного вида является выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться не только учебниками, учебными пособиями, но и современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологий.

Сроки проведения – в соответствии с расписанием, которое доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии.

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателем спецдисциплин совместно с мастером производственного обучения, рассматривается предметной цикловой комиссией и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также компетенциям, предусмотренными ФГОС. Требования к структуре, объёму, содержанию, оформлению письменной экзаменационной работы излагаются в методических рекомендациях, разрабатываемых преподавателями техникума, рассматриваемые на методической комиссии и утверждаемые заместителем директора по учебно-производственной работе.

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора техникума. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник колледжа.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается обучающимся заместителю директора по учебно-производственной работе для окончательного контроля и подписи. Если письменная экзаменационная работа подписана, то она включается в приказ о

допуске к защите. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения рецензии не допускается.

Процедура проведения: подписанная заместителем директора по учебно- производственной работе письменная экзаменационная работа лично предоставляется обучающимся аттестационной комиссией в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. Необходимо также при выступлении использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в рецензии замечаниям и ответить на них.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику и наряд на выполненную квалификационную работу в комиссию.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования необходимо учитывать в комплексе и оценивать взвешенно: доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы, ответы на дополнительные вопросы, итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана, выполнение программы производственного обучения, результаты выпускной практической квалификационной работы, данные производственной характеристики.

#### **5.4. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной 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 профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная (итоговая) аттестация (далее ГИА) 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.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Программой итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Положения об итоговой аттестации выпускников начального профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 01.11.1995 №563