

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Белинский филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Каменский техникум промышленных технологий и предпринимательства»



Согласовано
Андрюшкина В.И.
_____ 20 15 г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ ПО КТПТП
Кузнецов С.В.
«1» августа _____ 20 15 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

по профессии среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования



СОГЛАСОВАНО
И.И. Андрияшкина В.И.
В.И. Андрияшкина
31 августа 2015 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Сведения об организациях

Название организации	Адрес	Телефон/факс	E-mail
Белинской филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Каменский техникум промышленных технологий и предпринимательства»	442250, Пензенская обл., г. Белинский, ул. Ленина, д. 80	2-16-68/2-16-68	Pu30@sura.ru
Кафе «Эдем»	442250, Пензенская обл., г. Белинский, ул. Барышева, 13	8 (84153) 2-05-50	

Документация, представленная для согласования:

1. Рабочий учебный план по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.
2. Рабочие программы профессиональных модулей ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе, ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе, ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд, ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе
3. Рабочие программы учебной практики УП.01 Учебная практика, УП.02 Учебная практика, УП.03 Учебная практика
4. Рабочие программы производственной практики ПП.03 Производственная практика, ПП.04 Производственная практика

Характеристика подготовки по профессии
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

1. Общая характеристика ОПОП

1.1. *Нормативные сроки освоения программы* – 3 года 10 месяцев.

1.2. *Наименование квалификации базовой подготовки* – учетчик, повар.

1.3. *Характеристика профессиональной деятельности выпускников:*

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

1.4. *Требования к результатам освоения ОПОП:*

Общие компетенции:

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).

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

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

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 машин 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.

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

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.

3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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.

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.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Организация - разработчик: Белинский филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Каменский техникум промышленных технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин – Алеймакина Л.В.;

Мастера производственного обучения – Сержантова Л.С., Страхова О.В.,
Андрюшкина В.И.

Методист – Сидоркина Т.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по направлению подготовки **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

1.3. Общая характеристика программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

1.4. Требования к абитуриенту .

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по направлению подготовки **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы .**

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по направлению подготовки **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

3.1. Учебный план подготовки.

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

6. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

6.2 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая Белинским филиалом ГАПОУ ПО КТПТП по направлению подготовки **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом базисного учебного плана и примерных программ учебных дисциплин для профессий СПО.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по направлению подготовки **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**.

Нормативную правовую базу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 273-ФЗ;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования;
- Приказ от 18.04.2013 г. № 292 к об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, зарегистрированного в Минюсте 15.05.2013г. № 28395;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 701, (зарегистрирован в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный N 29498); список изменяющих документов в Ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389.
- Приказ №1199 от 29.10.2013 г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте России 26.02.2013 г. № 30861;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. N 291 Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные

- профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013 г. № 28785;
- общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2004 г.;
 - разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (Одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.)
 - Устав ГАПОУ ПО КТПТП

1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3.1. Цель (миссия) ППКРС по направлению 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Целью разработки ППКРС по 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3.2. Срок освоения ППКРС по направлению 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

1.3.3. Трудоемкость ППКРС по направлению 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Трудоемкость освоения обучающимися ППКРС составляет: на базе основного общего образования - 5832 часа за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ППКРС.

1.4. Требования к абитуриенту

Прием в техникум для обучения по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется без вступительных испытаний по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование. Прием заявлений в техникум для обучения по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется до 15 августа, а при наличии свободных мест в техникум прием документов продлевается до 1 октября текущего года.

При подаче заявления о приеме в техникум на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования поступающий представляет следующие документы:

- документы, удостоверяющие личность гражданина Российской Федерации;
- документы, удостоверяющие личность иностранного гражданина в Российской Федерации в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002г.

№ 115-ФЗ "О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации";

- оригинал документа государственного образца об образовании (или его заверенную в установленном порядке ксерокопию) либо оригинал легализованного в установленном порядке документа иностранного государства об образовании, признаваемого в Российской Федерации эквивалентным документу государственного образца о соответствующем уровне образования (или его заверенную в установленном порядке ксерокопию);

- заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании;

- копию визы на въезд в Российскую Федерацию, если иностранный гражданин прибыл в Российскую Федерацию по въездной визе.

Другие документы могут быть представлены поступающим, если он претендует на льготы, установленные законодательством Российской Федерации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по направлению подготовки 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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.

2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

В результате освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Обучающийся по профессии Хозяйка(ин) готовится к следующим видам деятельности:

1. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе;
2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе;
3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд;
4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ВПД 1.	Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.
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 машин 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.
ВПД 2.	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.
	...
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.
ПК2. 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 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 3	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 усадьбе.
ПК 4.2	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
ПК 4.3	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

Общие компетенции выпускника

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 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.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по направлению подготовки 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	обязательная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего	в том числе лаб. и практ. занятий	1 Сем. 17 нед	2 Сем. 23,5 нед	3 Сем. 17 нед	4 Сем. 21 Нед.	5 Сем. 17 нед	6 Сем. 22,5 Нед.	7 Сем. 17 нед	8 Сем. 0 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
УД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		3078	1026	2052	1037	493	549	612	255			99	44
ОБЩИЕ			1733	578	1155	863	300	359	314	182	0	0	0	0
УДб.01	Русский язык и литература Ч1 Русский язык Ч2 Литература	-, -, -Э	427	142	285	136 81	90	82	68	45				
УДб.02	Иностранный язык	-, -, -ДЗ	257	86	171	171	45	43	51	32				
УДп.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, -Э	427	142	285	285	90	85	68	42				
УДб.04	История	-, -, -Э	257	86	171	12	45	63	28	35				

УДб.05	Физическая культура	-, -, -дз	257	86	171	171	30	62	51	28				
УДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -дз	108	36	72	7		24	48	0				
По выбору из обязательных предметных областей			1076	359	717	121	156	190	298	73	0	0	0	
УДп.07	Информатика	3,3,3,дз	162	54	108	40	30	42	36	0				
УДп.08	Физика	-, -, -э	270	90	180	39	45	42	51	42				
УДб.09	Химия		171	57	114	18		62	52	0				
УДб.10	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -дз	257	86	171	16	45	44	51	31				
УДб.11	Биология	-, -, -дз	54	18	36	8	36		0	0				
УДб.12	География	-, -, -дз	108	36	72			0	72	0				
УДб.13	Экология	3	54	18	36				36	0				
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ			269	89	180	53	37	0	0	0	0	0	99	44
УДб.14	Эффективное поведение на рынке труда	Э	97	32	65	7			0	0			21	44
УДб.15	Введение в профессию	-, 3	55	18	37	37	37		0	0				
Удб.15	Основы предпринимательской деятельности	3	117	39	78	9			0	0			78	
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			723	241	482	161	17	21	0	0	170	170	26	78
ОП.01.	Экономические и организационно-правовые	-дз	64	21	43	25					33	10		

	основы усадебного хозяйства													
ОП.02	Основы деловой культуры	-дз	64	21	43	15					33	10		
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-дз	62	21	41	15					11	30		
ОП.04	Экологические основы природопользования	-дз	57	19	38	15	17	21						
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	-дз	170	57	113	21					33	80		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-дз	90	30	60	20					60			
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	-, Дз	99	33	66	30						40	26	
ОП.08	Охрана труда	Э	58	19	39	10								39
ОП.09	Пенсионное законодательство	дз	59	20	39	10								39
ПМ.00	Профессиональные модули		1572	524	1048	470	30	168	0	284	193	178	117	77
ПМ.01	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	КЭ	427	142	285	60				284				
МДК.01.01.	Технология ухода за сельскохозяйственными животными	э	213	71	142					142				

МДК.01.02.	Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	дз	214	71	143	60					143			
УП.01	Учебная практика		216								216			
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	КЭ	297	99	198	120	30	168						
МДК.02.01	Технология производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	э	148	49	99	60	15	84						
МДК.02.02	Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе		149	50	99	60	15	84						
УП.02	Учебная практика		180				72	108						
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	КЭ	557	186	371	250					193	178		
МДК.03.01	Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	э	557	186	371	250					193	178		
УП.03	Учебная практика		396								216	180		

ПП.03	Производственная практика		540									252	108	180		
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	КЭ	291	97	194	40							117	77		
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	э	291	97	194	40							117	77		
УП.04.	Учебная практика		144										144			
ПП.04	Производственная практика		432										108	324		
ФК.00	Физическая культура	З, З,З, ДЗ	135	45	90	90					33	30	10	17		
	Всего:		5508 (с уч.и пр.пр. 7416)	1836	3672 (с уч.и пр.пр. 5580)	1758	612	846	612	756	612	810	612	720		
Консультации на учебную группу по 4 часа в год на каждого студента							Дисциплин и МДК	18	18	14	14	6	6	6	7	
							Учебной практики	72	108		216	216	180	144		
							Произв. практики						252	216	504	
							Экзаменов		1		6		2		4	

	Дифф. зачетов	1	6	4	4	1	5	1	1
	Зачетов		1	1				1	

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Для реализации основной профессиональной образовательной программы, учреждение должно располагать материально — технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом. Материально — техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

- **кабинеты:**
 - агрономии;
 - безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- **лаборатории:**
 - бухгалтерского учёта, налогов и аудита;
 - технологии производства продукции растениеводства;
 - микробиологии, санитарии и гигиены;
 - технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
 - кулинарии;
 - информационных технологий в производственной деятельности
- **спортивный комплекс:**
 - спортивный зал;
 - открытая спортивная площадка;
- **залы:**
 - библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный (промежуточный) контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме *тестирования*.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по профессиональным модулям. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений ГАПОУ ПО КТПТП. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в техникуме рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой ГАПОУ ПО КТПТП с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

5.2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа выполняется и защищается согласно Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии, должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой, представленной в приложении программы производственной практики

Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных государственным стандартом начального профессионального образования по данной профессии.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов

ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть. Объем работы не должен превышать 15 страниц текста и двух листов чертежей или схем.

5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Итоговая государственная аттестация организуется и проводится согласно Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

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 работы разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Итоговая аттестация выпускников осуществляется аттестационной комиссией, состав которой формируется учреждением начального профессионального образования по каждой основной профессиональной образовательной программе.

Аттестационная комиссия формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также специалистов объединений, предприятий, организаций и учреждений - заказчиков кадров рабочих и специалистов.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Учреждение среднего профессионального образования не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся конкретный перечень экзаменов по учебным предметам, выпускных практических квалификационных и письменных экзаменационных работ, входящих в состав итоговой аттестации, а также набор экзаменационных тестов в полном соответствии с государственным стандартом начального профессионального образования.

К итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по специальности (специальностям), входящей в профессию, и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.