

**Описание программы**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) среднего профессионального образования представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013 N 717, зарегистрованного в Минюсте РФ 20.08.2013 N 29625 (с изменениями от 09.04.2015 г.) по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы с учетом требований ФГОС СОО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями от 29.12.2014 №1645, от 31.12.2015 №1578, от 29.06.2017 № 613), профессиональных стандартов.

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

**Организация разработчик: ГОБПОУ «Добринское техническое училище»**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 35.01.23 Хозяйка усадьбы.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

* Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего про-фессионального образования по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Фе-дерации от 2 августа 2013 года № 717;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015г. № 390 «О внесении изменений в ФГОС СПО»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике

обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

* Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013 г. № 1186 «Об утверждения порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
* Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.;
* Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.);
* Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГАУ ФИРО);
* Программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 2 от 26.03.2015 г.);
* Письмо Минобрнауки РФ № 06-259, от 15.03.2015 г. «Рекомендации по ор-ганизации получения среднего общего образования в пределах освоения об-разовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

**1.2. Нормативный срок освоения программы.**

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 35.01.23 Хозяйка усадьбы в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | *Таблица 1* |
| Уровень образования, | Наименование квалификации | Срок получения СПО по |
| необходимый для приема на | (профессий по | ППКРС в очной форме |
| обучение по ППКРС | Общероссийскому | обучения |
|  | классификатору профессий |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | рабочих, должностей служащих |  |
|  | и тарифных разрядов) |  |
|  | (ОК 016-94) |  |
| среднее общее образование | Оператор машинного доения | 1 год 10 мес. |
| основное общее образование | Плодоовощевод | 3 года 10 мес. |
|  | Повар |  |
|  | Учетчик |  |

**1.3. Особенности ППКРС**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.20 Хозяйка (ин) усадьбы предусматривает изучение следующих учебных циклов:

− общепрофессионального; − профессионального

* + разделов:

− физическая культура; − учебная практика;

− производственная практика; − промежуточная аттестация;

− государственная итоговая аттестация.

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда. По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы с присвоением квалификации: повар, учетчик. В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения, такие как технология портфолио, тренинги, деловые игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность обучающихся.

**1.4. Трудоемкость ППКРС**

Трудоемкость ППКРС 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая | 102 нед. |
| культура» |  |
| Учебная практика | 53 нед. |
| Производственная практика |  |
| Промежуточная аттестация | 7 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 2 нед. |
| Каникулы | 35 нед. |
| **ИТОГО** | **199 нед.** |

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускника**

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 выпускника:**

имущество, в т.ч. земельный и коллекционный участок, приусадебное

хозяйство и надворные постройки в сельской усадьбе;

сельскохозяйственные животные и продукция животноводства;

сельскохозяйственные культуры и продукция растениеводства;

сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;

пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование

для приготовления пищи;

обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской

усадьбе;

технологические процессы производства и кулинарной обработки

сельскохозяйственной продукции.

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование** |  |  |  |  |
| 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. | | | |  |  |  |  |  |
| 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 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 | | | | | | |  |  |
| 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**

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).

1. **ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**3.1. Рабочий учебный план**

Учебный план по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы определяет

такие качественные и количественные характеристики как:

− объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

− перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

− последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

− виды учебных занятий;

− распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

− распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические или лабораторные занятия. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения подготовки рефератов, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

**3.2. График учебного процесса**

* графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую

аттестацию, каникулы.

**3.2.1 Календарный учебный график и учебный план подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер».**

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ППКРС СПО по профессии 35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, государственной (итоговой) аттестации, каникул. Структура календарного учебного графика разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы и включает календарный график учебного процесса по каждому курсу. Рабочий учебный план ППКРС профессии 35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы. составлен на основе ФГОС СПО и регламентирует порядок реализации ОПОП по профессии среднего профессионального образования. В соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» рабочий учебный план является частью ППКРС.

Рабочий учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии среднего профессионального образования.

В РУП отображается логическая последовательность объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации. Рабочий учебный план составляется по рекомендуемой форме.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки:

максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы; максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю. Аудиторная нагрузка обучающихся предполагает проведение теоретических, практических занятий и лабораторных работ.

При формировании учебного плана образовательного учреждения распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая базовую и вариативную части. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Продолжительность каникул в зимний период составляет не менее двух недель.

**3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей составляются с учетом формирования необходимых общих и профессиональных компетенций.

Полнотекстовые версии рабочих программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей размещены в разделе «описание образовательных программ».

**3.4. Рабочая программа учебной и производственной практик**

Согласно п.7.12 ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии

Хозяйка (ин) усадьбы предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено. Производственная практика реализуется концентрированно.

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций.

При реализации ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании выполненных работ.

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов по профессии «Повар», «Учетчик» независимо от их организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

**3.5. Программа Государственной итоговой аттестации выпускников.**

* соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах: Выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

**4.ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И**

**ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ**

**ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ 35.01.23 ХОЗЯЙКА(ИН)**

**УСАДЬБЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование |
|  | **Кабинеты:** |
| 1 | Агрономии |
| 2 | Зоотехнии |
| 3 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
|  | **Лаборатории:** |
| 4 | Бухгалтерского учета, налогов и аудита |
| 5 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 6 | Механизации и автоматизации сельскохозяйственных производств |
| 7 | Технологии машинного доения |
| 8 | Технологии производства продукции растениеводства |
| 9 | Технологии производства продукции животноводства |
| 10 | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 11 | Кулинарии |
| 12 | Информационных технологий в производственной деятельности |
|  | полигон |
| 13 | Учебно-производственное хозяйство |
|  | **Спортивный комплекс** |
| 14 | Спортивный зал |
| 15 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы |
|  | препятствий |
| 16 | Стрелковый тир |
|  | **Залы** |
| 17 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 18 | Актовый зал |

1. **ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

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

 текущий контроль;

 рубежный контроль;

 итоговый контроль.

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

**Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем 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 разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения (заместителя директора по учебно-производственной работе, старшего мастера). Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в лицее рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

**Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов или экзаменов, назначаемой директором лицея, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

**5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Предвыпускная производственная практика завершается итоговой проверкой приобретенных обучающимися профессиональных компетенций при выполнении ими выпускной практической квалификационной работы. Обучающиеся выполняют отдельно практическую работу по каждой профессии общероссийского классификатора, входящей в профессию широкого профиля.

Общий перечень документов, комплектуемый по результатам выполнения выпускных практических квалификационных работ:

1. Перечень выпускных практических квалификационных работ.
2. Наряды на выполнение выпускных практических квалификационных работ.
3. Протокол по результатам выполнения выпускных квалификационных работ.
4. Заключение о выполненной выпускной практической квалификационной работе (на каждую аттестуемую профессию).
5. Производственная характеристика выпускника.

**5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

Итоговая аттестация выпускников образовательных учреждений

СПО, независимо от форм получения образования, является обязательной.

Аттестация проводится по окончании ступени или курса обучения, имеющих профессиональную завершенность. Цель аттестации – определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Итоговая аттестация выпускников включает в себя:

* квалификационные экзамены по профессиональным модулям (определяют освоение выпускником соответствующего вида профессиональной деятельности);
* выпускная квалификационная работа (в соответствии с уровнем профессиональной подготовки выпускника, предусмотренным ФГОС);
* защита письменной экзаменационной работы по теме, определяемой лицеем (выявление готовности выпускника к профессиональной деятельности).

**Аннотация к рабочим программам по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

**Общепрофессиональный цикл**

**ОП.01 Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства**

*1.1. Область применения программы*

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

16675 Повар,

20336 Бухгалтер.

*1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:*

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

*1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные

направления ее деятельности;

ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и

животноводстве;

* результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: основные принципы рыночной экономики; понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;

особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства; основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования;

структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции; механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию; организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру; правовые основы деятельности малых предприятий;

нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе;

основные положения законодательства, регулирующего трудовые

отношения;

формы оплаты труда.

*1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:* максимальной учебной нагрузки обучающегося 77 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час; самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

**ОП.02 Основы деловой культуры**

*1.1. Область применения программы*

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: 16199 Оператор электронно – вычислительных и вычислительных машин, 20336 Бухгалтер

*1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:*

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

*1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:*

* результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; пользоваться простыми приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме; поддерживать деловую репутацию;

создавать и соблюдать имидж делового человека; организовывать рабочее место.

* результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

правила делового общения;

этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами;

основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы,

убеждения, консультирования;

формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы

аргументации в производственных ситуациях;

составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска,

макияж, аксессуары;

правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и

профессионального общения.

*1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:* максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

*1.1.Область применения программы*

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 17353, 17351, 12721 Продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, кассир торгового зала.

*1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:*

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

*1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:*

1. результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; - применять необходимые методы и средства защиты; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

-дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

- проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

1. результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;

1. правила личной гигиены работников;
2. нормы гигиены труда;

* классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
  1. основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции

*1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:* максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа; самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

**ОП.04 Экологические основы природопользования**

*1.1. Область применения программы*

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16668 Плодоовощевод; 18104 Садовод.

*1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:*

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

*1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:*

* результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности; использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;
* результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

принципы рационального природопользования; источники загрязнения окружающей среды;

государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды; экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности

*1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:* максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**ОП.05 Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита**

*1.1. Область применения программы*

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке по профессиям: учетчик.

*1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:*

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

*1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:*

* результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - вести бухгалтерский учет и отчетность;
* результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - сущность и содержание бухгалтерского дела; - основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; - виды бухгалтерских счетов; - учет движения денежных средств;

- экономическую сущность налогов, их функции; - принципы и методы налогообложения; - способы уплаты налогов;

- основы налогового законодательства Российской Федерации - аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы.

*1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:* максимальной учебной нагрузки обучающегося – 121 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 81 час; самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

**ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

*1.1. Область применения программы*

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16199 Оператор электронно–вычислительных и вычислительных машин, 20336 Бухгалтер, 17353, 17351, 12721 Продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, кассир торгового зала.

*1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:*

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

*1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:*

1. результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
2. результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

устройство персонального компьютера, его функции;

возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе; прикладные программы для ведения учета.

*1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:* максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 83 часа; самостоятельной работы обучающегося 40 час.

**ОП.07 Безопасность жизнедеятельности**

*1.1. Область применения рабочей программы*

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство, 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

*1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:*

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

*1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
4. применять первичные средства пожаротушения;
5. ориентироваться в перечне военно - учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения,

состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

*1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:*

* максимальной учебной нагрузки обучающегося - 93 часа, в том числе:
* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;
* самостоятельной работы обучающегося – 25 часа.

**Профессиональный цикл**

**ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества**

*1.1. Область применения программы*

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

* части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

Рабочая программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций на базе среднего (полного) общего образования; на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

*1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля*

* 1. целью овладения указанным видом профессиональной деятельности
* соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: приготовления блюд и определения их качества; уметь:

применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд; проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов; рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве; правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

соблюдать санитарно-пищевые нормы;

пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных

кондитерских изделий;

рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять

отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;

организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным

оборудованием;

сервировать стол;

знать:

общие понятия о физиологии питания;

технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых

продуктов;

группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии

и производстве мучных кондитерских изделий;

требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие

на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;

потребительские свойства товаров;

маркировку и упаковку;

понятия и способы экономного расходования энергии, топлива; назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования; правила сервировки стола.

*1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:*

всего – 2509 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1141 час, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –761 час; самостоятельной работы обучающегося –380 часов; учебной и производственной практики – 1368 часов.

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

*1.1. Область применения рабочей программы*

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по специальности НПО 35.01.23 «Хозяйка усадьбы» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение оперативного учета имуществ, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Проводить учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов,

топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве

сельской усадьбы

Проводить учёт приобретенной продукции по отраслям

Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке учетных работников сельского хозяйства при наличии среднего полного образования и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

*1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:*

Иметь практический опыт: с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь:

пользоваться нормативной документацией;

оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов,

кодификации);

проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства; вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции; определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы.

1. результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета; нормативную документацию; правила заполнения, обработку, порядок и срок хранения первичной документации;

учет работы машинно-тракторных агрегатов; учет естественной убыли; методы инвентаризации материальных ценностей.

*1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:*

всего – 1115 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 810 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 390 часов; самостоятельной работы обучающегося –185 часа;

учебной практики – 144 часов.

производственной практики – 396.