

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий
кадетский корпус»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

А.Я. Докшин

Приказ № 449-05 от 30.06.2025 г

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы
(базовый уровень)

Квалификация: учетчик, повар

Профиль получаемого профессионального образования:
Естественно-научный

На базе основного общего образования
Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

2025 год

Настоящая образовательная программа (далее – ОП) по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Минпросвещения России от 2 августа 2013 г. №717 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013г N 29625) в редакции Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088).

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (далее по тексту - ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

Рассмотрено и утверждено

Протоколом педагогического совета ГБПОУ «ВАТТ-ККК»
Протокол № 6 от 30.06.2025 г.

АКТ

согласования с работодателем: «Управление сельского хозяйства и продовольствия администрации Уйского муниципального округа»
образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»
по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

На основании результатов анализа ОП, сделаны следующие выводы:

1. Внедрение ОП обеспечивает формирование квалификации выпускников в соответствии с запросами и требованиями рынка труда.
2. Объем времени, отведённый на освоение программ и ее составляющие достаточен для получения заявленных в ней результатов.
3. Объем и содержание практического обучения (практических занятий, учебной, производственной практики) достаточен для получения заявленных в ОП результатов.
4. Распределение часов вариативной части образовательной программы выполнено на основании согласования с работодателями для качественного формирования общих и профессиональных компетенций.
5. Предусмотрено материально-техническое и методическое оснащение учебного процесса (оборудование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских; Учебная литература; электронные образовательные ресурсы; учебно-методические комплексы).
6. Программа государственной итоговой аттестации и формы, содержание контроля качества, освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы позволяет давать целостную оценку качеству подготовки выпускников, их готовность к решению профессиональных задач.

Заключение: Представленная на согласование образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации: учётчик, повар.



Начальник УСХиП»


Подпись

С.Б. Урвачёв
ФИО

Содержание

Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	8
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции	12
Раздел 5. Структура образовательной программы	20
5.1. Учебный план	20
5.2. Календарный учебный график	21
5.3. Рабочая программа воспитания.....	21
5.4 Программа коррекционной работы	
5.5 Программа универсальных учебных действий	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	22
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	22
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ...	23
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	24
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	25
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	25
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	26
Раздел 7. Порядок аттестации обучающихся	26
Раздел 8. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Модель компетенций выпускника	
Приложение 4. Программы профессиональных модулей	
Приложение 5. Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей	
Приложение 6. Программа коррекционной работы	
Приложение 7. Программа универсальных учебных действий	
Приложение 8. Рабочая программа воспитания	
Приложение 9. Оценочные материалы для ГИА	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОП по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Минпросвещения России от 2 августа 2013 г. №717 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013г N 29625) в редакции Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования и разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Образовательная деятельность при освоении основной образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Воспитание обучающихся при освоении ими ОП осуществляется на основе рабочей программы воспитания по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и календарного плана воспитательной работы ГБПОУ «ВАТТ-ККК».

ОП реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (с изменениями на 9 августа 2022 года);

- Приказ Минпросвещения России от 2 августа 2013 г. №717 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013г N 29625) в редакции Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088»);

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 20 декабря 2022 года);

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 24 апреля 2024 года);

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (с изменениями на 18 ноября 2020 года);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (с изменениями на 22 февраля 2023 года);

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями на 27 апреля 2024 года)

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г № 413»

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП –образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ГИА – государственная итоговая аттестация;
 ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
 ОПБ – обязательный профессиональный блок;
 КОД- комплект оценочной документации;
 ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
 УУД – универсальные учебные действия
 ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена
 ГБПОУ «ВАТТ-ККК» - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус».

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасли, для которых разработана ОП	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 17.06.2019 № 408н «Об утверждении профессионального стандарта «Мастер растениеводства»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.02.2018 № 49н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист административно-хозяйственной деятельности».
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобразования России от 2 августа 2013 г. №717 в редакции Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088»)
Квалификация выпускника	Учётчик, повар
Рекомендуемые виды деятельности по освоению профессии рабочих, должности служащих	производство, хранение и переработка продукции в сельской усадьбе; кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд; ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе; основы предпринимательства и трудоустройство
Нормативный срок реализации на базе ООУ:	2 года 10 мес.
Нормативный объем образовательной программы	4428 ак.час

на базе ООО:		
Количество часов практики за весь период обучения / из них количество часов производственной практики	1497/540	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Общеобразовательный цикл образовательной программы	1476	308
общепрофессиональный цикл	628	58
профессиональный цикл	2198	1928
в т.ч. практика:	1188	1188
- учебная	- 648	- 648
- производственная	- 540	- 540
Вариативная часть образовательной программы	486	
в т.ч. дополнительный профессиональный блок	158	
ФК.00	90	90
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	4428	2384

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Учетчик, Повар.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов. Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, перемена – 10 минут. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Система контроля освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по учебной дисциплине и МДК, являются зачет, зачет с оценкой, экзамен.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ среднего профессионального образования или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки. Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится в лабораториях и учебно-производственных мастерских, предприятий соответствующего профиля. Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится в форме выставления итоговых оценок.

Продолжительность каникул при освоении образовательной программы составляет 11 недель на всех курсах обучения, за исключением последнего года обучения, когда каникулы составляют 2 недели в зимний период.

В тех случаях, если учебным планом по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение экзамена, то для обучающихся проводятся консультации. Консультации проводятся в групповой и индивидуальной форме, могут быть устными и письменными.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по основной образовательной программе составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

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

Обязательная часть ОП направлена на формирование общих и профессиональных компетенций. Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение ОП.

Вариативная часть ОП объемом не менее 20 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение основной образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	13.009 Мастер растениеводства	Приказ Минтруда России от 17 июня 2019 года N 408н	ОТФ В Выполнение работ по производству в открытом грунте, первичной обработке и хранению продукции овощных культур	ТФ В/01.4 Подготовка культивационных сооружений, оборудования, материалов, почвы для выращивания овощных культур (рассады овощных культур) ТФ В/06.4 Координация деятельности овощеводческих бригад при выполнении работ

				по производству, первичной обработке и хранению продукции овощных культур
			ОТФ D Выполнение работ по производству, первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур	ТФ D/05.4 оординация деятельности садоводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур
2	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 9 марта 2022 года N 113н	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
3	07.005 Специалист административно-хозяйственной деятельности	Приказ Минтруда России от	ОТФ Н Операционное и стратегическое управление процессами административного, хозяйственного, документационного и организационного сопровождения и обеспечения деятельности организации	ТФ Н/01.7 Управление административной, хозяйственной, документационной и организационной поддержкой организации ТФ Н/03.7 Финансовый анализ, бюджетирование и управление денежными потоками на административную, хозяйственную, документационную и организационную деятельность

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции в сельской усадьбе
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	Пм.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

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

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

	личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		применять современную научную профессиональную терминологию
			определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
			определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
			презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
			определять источники достоверной правовой информации
			составлять различные правовые документы
			находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
			оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
			Знания:
			содержание актуальной нормативно-правовой документации
			современная научная и профессиональная терминология
			возможные траектории профессионального развития и самообразования
			основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
			правила разработки презентации
			основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
			организовывать работу коллектива и команды
			взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
			психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		психологические особенности личности
			Умения:
			грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
			проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации		правила оформления документов
			правила построения устных сообщений
			особенности социального и культурного контекста
			Умения:
			проявлять гражданско-патриотическую позицию
			демонстрировать осознанное поведение
			описывать значимость своей специальности
			применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.	Навыки:
		Планирования работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
		Умения:
		Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
		Знания:
	ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.	Работ в саду, огороде, плодовом питомнике.
		Навыки:
		Выращивания сельскохозяйственных культур в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
		Умения:
		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	Знания:
		Видов грунта
		Навыки:
		Проведения уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур
		Умения:
		Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур
		Знания:
		Особенностей обработки урожая сельскохозяйственных культур
		Навыки:
		Организации хранить продукцию растениеводства

	ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.	Умения:
		Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
		Знания:
		Продукции растениеводства в сельской усадьбе.
	ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.	Навыки:
		Проведения подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
		Умения:
		Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
	ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.	Знания:
		Особенности подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
		Навыки:
		Проведения подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	ПК 3.1. Составлять и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Умения:
		Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
		Знания:
		Особенности подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
	ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Навыки:
		Уборки рабочего места, помещения, оборудования для приготовления пищи.
		Умения:
		Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
	ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи	Знания:
		Устройства оборудования для приготовления пищи.
		Навыки:
		Выбора и обработки качественного сырья для приготовления пищи

	сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	Умения:
		Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
		Знания:
		Характеристик качественного сырья для приготовления пищи и напитков
	ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	Навыки:
		Приготовления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста.
		Умения:
		Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
	ПК 3.5.Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	Знания:
		Особенностей приготовления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста.
		Навыки:
		Порционирования и подготовки блюд для подачи.
	ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Умения:
		Порционировать блюда для подачи.
		Знания:
		Блюдов для подачи.
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.	Навыки:
		Подготовки помещений для приема пищи, сервировать стол.
		Умения:
		Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
	ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.	Знания:
		Правил сервировки стола
		Навыки:
		Проведения учета объема готовой продукции
		Умения:
		Порционировать блюда для подачи.
		Знания:
		Особенностей сельскохозяйственного производства сельской усадьбы.
		Навыки:
		Учет приобретенной продукции по отраслям
		Умения:

		Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
		Знания:
		Блюд для подачи.
	ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.	Навыки:
		Анализа хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы.
		Умения:
		Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.
		Знания:
		Хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы.

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД 2 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.	13.009 Мастер растениеводства	ОТФ В Выполнение работ по производству в открытом грунте, первичной обработке и хранению продукции овощных культур	ТФ В/01.4 Подготовка культивационных сооружений, оборудования, материалов, почвы для выращивания овощных культур (рассады овощных культур) ТФ В/06.4 Координация деятельности овощеводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции овощных культур
	ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.	13.009 Мастер растениеводства	ОТФ В Выполнение работ по производству в открытом грунте, первичной обработке и хранению продукции овощных культур	ТФ В/01.4 Подготовка культивационных сооружений, оборудования, материалов, почвы для выращивания овощных культур (рассады овощных культур)

				ТФ В/06.4 Координация деятельности овощеводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции овощных культур
	ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур	13.009 Мастер растениеводства	ОТФ В Выполнение работ по производству в открытом грунте, первичной обработке и хранению продукции овощных культур	ТФ В/01.4 Подготовка культивационных сооружений, оборудования, материалов, почвы для выращивания овощных культур (рассады овощных культур) ТФ В/06.4 Координация деятельности овощеводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции овощных культур
	ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.	13.009 Мастер растениеводства	ОТФ В Выполнение работ по производству в открытом грунте, первичной обработке и хранению продукции овощных культур	ТФ В/01.4 Подготовка культивационных сооружений, оборудования, материалов, почвы для выращивания овощных культур (рассады овощных культур) ТФ В/06.4 Координация деятельности овощеводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции овощных культур
	ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.	13.009 Мастер растениеводства	ОТФ D Выполнение работ по производству, первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур	ТФ D/05.4 координация деятельности садоводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур
	ПК 2.6. Заготавливать	13.009 Мастер	ОТФ D	ТФ D/05.4 координация

	плоды, ягоды, овощи, грибы.	растениеводства	Выполнение работ по производству, первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур	деятельности садоводческих бригад при выполнении работ по производству, первичной обработке и хранению продукции плодовых и ягодных культур
ВД 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.	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 4 Ведение оперативного учета имущества, обязательств,	ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов,	07.005 Специалист административно-хозяйственной	ОТФ Н Операционное и стратегическое управление процессами	ТФ Н/01.7 Управление административной, хозяйственной,

финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.	топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.	деятельности	административного, хозяйственного, документационного и организационного сопровождения и обеспечения деятельности организации	документационной и организационной поддержкой организации ТФ Н/03.7 Финансовый анализ, бюджетирование и управление денежными потоками на административную, хозяйственную, документационную и организационную деятельность
	ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.	07.005 Специалист административно-хозяйственной деятельности	ОТФ Н Операционное и стратегическое управление процессами административного, хозяйственного, документационного и организационного сопровождения и обеспечения деятельности организации	ТФ Н/01.7 Управление административной, хозяйственной, документационной и организационной поддержкой организации ТФ Н/03.7 Финансовый анализ, бюджетирование и управление денежными потоками на административную, хозяйственную, документационную и организационную деятельность
	ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.	07.005 Специалист административно-хозяйственной деятельности	ОТФ Н Операционное и стратегическое управление процессами административного, хозяйственного, документационного и организационного сопровождения и обеспечения деятельности организации	ТФ Н/01.7 Управление административной, хозяйственной, документационной и организационной поддержкой организации ТФ Н/03.7 Финансовый анализ, бюджетирование и управление денежными потоками на административную, хозяйственную, документационную и организационную деятельность

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1.1.	1.2.	1.3.	1.4.	1.5.	1.6.	1.7.	2.1.	2.2.	2.3.	2.4.	2.5.	2.6.	3.1.	3.2.	3.3.	3.4.	3.5.	3.6.	4.1.	4.2.	4.3.	
Обязательная часть образовательной программы																																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																																	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадьбного 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																																	
П.00	Профессиональный цикл	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О								О	О	О	О	О	О										
МДК.02.01.	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О								О	О	О	О	О	О										
МДК.02.02.	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О								О	О	О	О	О	О										
УП. 02	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О								О	О	О	О	О	О										
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О								О	О	О	О	О	О										

ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														О	О	О	О	О	О			
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														О	О	О	О	О	О			
УП. 03	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														О	О	О	О	О	О			
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														О	О	О	О	О	О			
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																				О	О	О
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																				О	О	О
УП. 04	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																				О	О	О
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																				О	О	О
ФК.00	Физическая культура																																

ПМ по освоению профессии рабочего, должности служащего завершается квалификационным экзаменом.

Раздел 5. Структура образовательной программы

Учебный план основной образовательной программы определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных учебных плане по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, указан профиль получаемого профессионального образования (естественно-научный), отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики и формы их промежуточной аттестации.

Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОП в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, составляет 4428 часа и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом профиля получаемой специальности: естественно-научный. Общеобразовательный цикл образовательной программы формируется в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки России по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС.

Учебный план содержит 13 общеобразовательных учебных дисциплин: русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика/адаптационная информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура/адаптивная физическая культура, основы безопасности и защиты Родины. План предусматривает изучение 3-х учебных дисциплин на углубленном уровне: биология, химия, информатика. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: русский язык, математика, физика, биология, химия.

В учебном плане предусмотрена организация и выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта в рамках изучения предметов. Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного (или нескольких изучаемых предметов, курсов) в любой избранной области деятельности (познавательной, учебно-исследовательской, социальной, иной). Индивидуальный проект – промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета с выставлением оценки и за счет часов, отведенных на индивидуальный проект. Оценка за защиту индивидуального учебного проекта является общей за проект и по дисциплине.

Обязательная часть общепрофессионального цикла ОП предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: Основы микробиологии, санитарии и гигиены, Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства, Основы деловой культуры, Экологические основы природопользования, Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Экология, Бережливое производство.

Профессиональный цикл – из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. По междисциплинарным курсам предусмотрена самостоятельная учебная работа.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся практическая подготовка в форме учебной практики, производственной практики.

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС

Индекс	Наименование
1	2
О.00	Общеобразовательный цикл
ОУД. 00	Общеобразовательные учебные дисциплины
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ИП.01	Индивидуальный проект
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадьбного 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
ОП.08	Экология
ОП.09	Бережливое производство
П. 00	Профессиональный цикл
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе
МДК.02.01.	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе
МДК.02.02.	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе
УП. 02	Учебная практика
ПП. 02	Производственная практика

ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления 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
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций
УП. 04	Учебная практика
ПП. 04	Производственная практика
ПМ.05	Основы предпринимательства и трудоустройства
МДК.05.01	
МДК.05.02	
УП.05	
ФК.00	Физическая культура
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы представлены в Приложениях 4, 5.

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график составлен в соответствии с ФГОС СПО и образовательной программой подготовки специалистов среднего звена по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы (Приложение 2)

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
I курс	39	0	0	2	0	11	52
II курс	31	8	0	2	0	11	52
III курс	14	10	15	1	1	2	43
Всего	84	18	15	5	1	24	147

5.3. Рабочая программа воспитания

Цель и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 6.

5.4 Программа коррекционной работы.

Программа коррекционной работы, включающая организацию работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами для профессий естественно-научного профиля (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной образовательной программы ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус».

ПКР разработана для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, ПКР также обеспечивает поддержку обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Программа коррекционной работы разработана на период освоения уровня среднего общего образования в рамках основных образовательных программы подготовки специалистов среднего звена и программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В основу программы коррекционной работы положены общедидактические и специальные принципы общей и специальной педагогики: принцип научности; соответствия целей и содержания обучения государственным образовательным стандартам; соответствия дидактического процесса закономерностям учения; доступности и простоты овладения содержанием обучения; сознательности, активности и самостоятельности обучающихся при руководящей роли педагогического работника; принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения.

Специальные принципы учитывают особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (принцип коррекционно-развивающей направленности обучения, предполагающий коррекцию имеющихся нарушений и стимуляцию интеллектуального, коммуникативного и личностного развития; системности; обходного пути; комплексности).

Цель программы коррекционной работы - создание системы комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими основной образовательной программы, социализации, обеспечения психологической устойчивости обучающихся.

Цель определяет **задачи**:

- выявление особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;

- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения итоговой аттестации;
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве аудиторной и внеаудиторной деятельности;
- выявление профессиональных склонностей, интересов подростков с особыми образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному самоопределению;
- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями (законными представителями), социальными работниками, а также потенциальными работодателями;
- проведение информационно-просветительских мероприятий.

5.5 Программа развития универсальных учебных действий

Программа развития универсальных учебных действий (далее - УУД) при получении среднего общего образования (далее - Программа) направлена на:

- реализацию требований Стандарта к личностным и метапредметным результатам освоения ООП;

- повышение эффективности освоения обучающимися ООП, а также усвоения знаний и учебных действий; формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования; формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, лично и (или) социально значимой проблемы.

Формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, лично и (или) социально значимой проблемы.

Цель программы развития УУД — обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного подхода таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности за пределами техникума, в том числе в профессиональных и социальных пробах.

В соответствии с указанной целью программа развития УУД СОО определяет следующие задачи:

- организацию взаимодействия педагогов, обучающихся и, в случае необходимости, их родителей по совершенствованию навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, таким образом, чтобы стало возможным максимально широкое и разнообразное применение УУД в новых для обучающихся ситуациях;

- обеспечение взаимосвязи способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по совершенствованию владения УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;

- включение развивающих задач, способствующих совершенствованию УУД, как в урочную, так и во внеурочную деятельность обучающихся;

- обеспечение преемственности программы развития УУД при переходе от основного общего к среднему общему образованию.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

агрономии;
зоотехнии;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Социально-экономических дисциплин;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Иностранного языка;
Русского языка и литературы
Математики

Лаборатории:

бухгалтерского учета, налогов и аудита;
микробиологии, санитарии и гигиены;
механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;
технологии машинного доения;
технологии производства продукции растениеводства;
технологии производства продукции животноводства;
технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
кулинарии;
информационных технологий в производственной деятельности.

Спортивный комплекс

- спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

ГБПОУ «ВАТТ-ККК», реализующая программу профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практик соответствует требованиям ФГОС СПО и соответствующей ООП.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к Национальной электронной библиотеке и к Электронной библиотечной системе Znanium.

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

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

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

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

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. ГБПОУ «ВАТТ-ККК» самостоятельно проектирует реализацию ООП и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

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

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

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях ГБПОУ «ВАТТ-ККК», а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 9).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы ГБПОУ «ВАТТ-ККК» разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей

и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Формы и процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины,

междисциплинарного курса, практики. По итогам дифференцированного зачета обучающемуся выставляется оценка, по итогам зачета – зачет/незачет.

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрены экзамены, проводимых в рамках экзаменационной сессии.

Раздел 8. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются ГБПОУ «ВАТТ-ККК».

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: «Учетчик, повар».

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения защиты выпускной квалификационной работы.