

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Зерноградский техникум агротехнологий»



У ВЕРЖДАЮ  
Директор  
Д.М. Таранов  
2018 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ

(основная профессиональная образовательная программа)

по профессии среднего профессионального образования

112201.01 (35.01.23) Хозяйка(ин) усадьбы

очной формы обучения

2018 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) ГБПОУ РО «Зерноградский техникум агротехнологий» (далее – Техникум) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 112201.01 (35.01.23) Хозяйка(щи) усадьбы.

Разработчики:

Шинкина Л.Ф., председатель цикловой комиссии по общепрофессиональному и профессиональному циклам ППКРС 35.01.23 Хозяйка(щи) усадьбы (ЦК.4), преподаватель высшей квалификационной категории

Перегуда Е.С., зам. директора по учебно-методической работе, преподаватель первой квалификационной категории

ОДОБРЕНО  
на заседании цикловой комиссии ЦК.4  
Протокол № 1  
от «27» августа 2018 г.

СОГЛАСОВАНО  
зам. директора по учебно-методической работе  
Е.С. Перегуда  
«27» августа 2018 г.

Представители работодателя:  
Председатель правления  
Зерноградского РайПО

\_\_\_\_\_



Л.С. Брун  
пред. правления

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС.....	4
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	4
1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ППКРС.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС.....	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.2. Виды деятельности и компетенции .....	6
2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника .....	6
2.4. Специальные требования.....	12
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА .....	14
3.1. Учебный план, включая календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени .....	14
4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС .....	17
4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов.....	17
4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе .....	17
4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся .....	17
4.4. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС.....	18
4.4.1. Кадровое обеспечение .....	18
4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	18
4.4.3. Материально-техническое обеспечение .....	19
5. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ .....	20
6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС.....	20
6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся .....	20
6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников .....	20
6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы .....	20
и защиты выпускной квалификационной работы	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС**

Основная профессиональная образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Основная профессиональная образовательная программа Техникума представлена в виде программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС), составлена на основе ФГОС СПО по профессии 112201.01 (35.01.23) Хозяйка(ин) усадьбы.

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);

– ФГОС СПО по профессии 112201.01 (35.01.23) Хозяйка(ин) усадьбы (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 717);

– ФГОС среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413);

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291);

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 112201.01 (35.01.23) Хозяйка(ин) усадьбы при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

### **1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ППКРС**

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Техникум ежегодно обновляет ППКРС в соответствии с запросами работодателей. Представители работодателей привлекаются в качестве внешних экспертов при разработке рабочих программ и фондов оценочных средств практик, профессиональных модулей, программ государственной итоговой аттестации (далее – ГИА). Процедуру согласования с работодателями проходят и сами ППКРС. Кроме того, представители работодателей принимают участие в квалификационных экзаменах, выступают в качестве председателей государственных экзаменационных комиссий при проведении ГИА, являются руководителями письменных экзаменационных работ при проведении ГИА, выступают в качестве наставников (руководителей практики) при прохождении обучающимися производственных практик на предприятиях.

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

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

### 2.2. Виды деятельности и компетенции

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).

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

**ВД 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.

**ВД 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.

**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.

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.

**ВД 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.

### 2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 112201.01 (35.01.23) Хозяйка(ин) усадьбы, должен

**знать:**

- 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;
- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников;
- 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;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции;
- принципы рационального природопользования;
- источники загрязнения окружающей среды;
- государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;
- экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности;
- 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;
- устройство персонального компьютера, его функции;
- возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе;
- прикладные программы для ведения учета
- 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 СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- правила кормления различных сельскохозяйственных животных;
- способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;
- строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;
- правила подготовки к искусственному осеменению;
- технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;
- технику машинного доения коров;
- особенности ухода за свиньями и птицей;
- основные способы переработки и хранения продукции животноводства;
- основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;

- основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;
- способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;
- основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;
- требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;
- процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;
- технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей;
- 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;
- назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;
- нормативную документацию;
- правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации;
- учет работы машинно-тракторных агрегатов;
- учет естественной убыли;
- методы инвентаризации материальных ценностей;
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

**уметь:**

- определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;
- ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве;
- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место;
- 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;
- обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности;
- использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;
- вести бухгалтерский учет и отчетность;
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;
- подготавливать корма к скармливанию;
- готовить коров к машинному доению;
- проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок;
- осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований;
- выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу;
- осуществлять особый уход за коровой и телятком в первые дни после родов;
- подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами;
- проводить сбор яиц;
- проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;
- выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;
- озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;
- вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;
- выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;

- выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;
- закладывать плодовой сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;
- производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);
- производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);
- обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодовоощной и ягодной продукции;
- 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 рецептов 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;
- 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;
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**иметь практический опыт:**

- возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;
- приготовления блюд и определения их качества;
- оперативного учета в сельской усадьбе.

## **2.4. Специальные требования**

Учитывая рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих в соответствии с ФГОС СПО, выпускникам присваиваются квалификации повар, учетчик.

Как уже отмечалось выше, областью профессиональной деятельности выпускника является выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме).

Сельская усадьба представляет собой многопрофильное хозяйство. Практически в каждой усадьбе и на многих сельскохозяйственных предприятиях сегодня имеется поголовье скота, которое является источником продуктов питания как для самой усадьбы, так и для насыщения рынка. Для учета получаемой продукции и требуется квалификация учетчик. Однако для качественного освоения этой квалификации выпускник должен иметь четкое представление об основах содержания животных, кормления и других особенностях ухода за ними. Такие знания позволят выпускнику более грамотно распределить бюджет сельской усадьбы, распланировать приход и расход денежных средств в течение года. На основании запросов работодателей за счет вариативной части с этой целью была введена дисциплина ОП.08 Основы ухода за сельскохозяйственными животными.

Кроме этого за счет часов вариативной части дополнительно введен профессиональный модуль ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе, по результатам освоения которого присваивается квалификация плодоовощевод. Это обосновано тем, что на сегодняшний день именно овощеводство входит в число самых важных отраслей сельского хозяйства. Овощи и фрукты на рынках и в магазинах стали доступны круглый год. Широкое распространение получает тепличное хозяйство, где для работы требуются квалифицированные кадры, к числу которых и относится плодоовощевод. Специалист должен знать основные биологические особенности плодовых, овощных и ягодных культур, учитывать особенности культур, выращенных в данной климатической зоне, их хозяйственную характеристику, морозо- и засухостойкость, транспортабельность и урожайность. Плодоовощевод должен придерживаться основных агротехнических требований к технологии выращивания плодов, овощей и ягод. Также должен иметь представление о химическом составе минеральных удобрений и ядохимикатов. Указанные особенности изучаются в процессе освоения профессионального модуля.

Распределение часов вариативной составляющей приведено в разделе 3.1.

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

#### **3.1. Учебный план, включая календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени**

Учебный план ППКРС определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по профессии 12201.01 (35.01.23) Хозяйка(ин) усадьбы указан профиль получаемого профессионального образования (естественно-научный), отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла, дисциплин, предлагаемых образовательной организацией; учебных циклов и разделов ППКРС (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ППКРС в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Реализация общеобразовательной подготовки запланирована в соответствии Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ № 06-259 от 17.03.2015 г.).

В соответствии с указанным Письмом в учебный план введены общие дисциплины, дисциплины по выбору из обязательных предметных областей, а также дополнительные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией. Предусмотрено выполнение индивидуальных проектов.

По некоторым общеобразовательным дисциплинам добавлены часы для углубления знаний обучающихся: иностранный язык – 3ч., история – 9 ч., физическая культура – 9 ч., физика – 6 ч., химия – 9 ч., обществознание – 9 ч., биология – 6 ч., математика – 21 ч. Кроме того на выбор обучающихся предлагаются дисциплины: 1. поиск работы, планирование карьеры, адаптация выпускника на рабочем месте / формирование социальной компетенции в сфере труда; 2. основы предпринимательства / открытие собственного дела. Изучение данных дисциплин позволит выпускникам более плавно адаптироваться в современной рыночной экономике, на рынке труда.

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный цикл – из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной профессии.

Вариативная часть (20 %) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений. 486 часов максимальной учебной нагрузки (324 часа обязательных учебных занятий) вариативной части циклов ППКРС распределены следующим образом (таблица 3.1.1).

Таблица 3.1.1 – Распределение часов вариативной части

Наименование дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса	Распределение часов вариативной части	
	максимальная учебная нагрузка	учебная нагрузка в том числе обязательных учебных занятий
ОП.08 Основы ухода за сельскохозяйственными животными	54	36
ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	432	288
МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	216	144
МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	216	144
Всего	486	324

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: физическая культура, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки в учебных планах не превышает 54 часов в неделю, включая все виды учебной работы. Нагрузка студента обязательными учебными занятиями не превышает 36 часов в неделю. Объем практической подготовки составляет 74% от общего учебного времени (включая все виды практик, практических и лабораторных занятий), предусмотрена самостоятельная работа студентов. Запланировано проведение консультаций из расчета 4 часа на одного студента. При проведении консультаций преимущество отдается устным формам: групповой и/или индивидуальной.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы в рамках изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

В учебный план в обязательном порядке на первом курсе включается дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» в объеме 72 часа обязательной учебной нагрузки, а на втором курсе – дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов, из которых 70% часов отводится на изучение основ воинской службы.

Для всех юношей, окончивших второй курс обучения, предусматривается время для проведения учебных сборов в период летних каникул в объеме 35 часов.

При реализации общеобразовательной подготовки запланировано проведение трех экзаменов по обязательным дисциплинам (русский язык (письменно), математика (письменно)) и одной профильной (химия (устно)). По остальным дисциплинам при промежуточной аттестации в завершающем семестре проводятся дифференцированные зачеты, в промежуточных семестрах выставляются семестровые оценки. Исключение составляет дисциплина «Физическая культура» (в промежуточных семестрах – зачет, в завершающем семестре – дифференцированный зачет). Общеобразовательная подготовка рассредоточена на весь период обучения.

Промежуточная аттестация по общепрофессиональному и профессиональному циклам проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. По всем дисциплинам, по которым не предусмотрено проведение экзамена, предусмотрено проведение дифференцированного зачета. Исключение составляет дисциплина ФК.00 Физическая культура, по которой по промежуточным семестрам запланирована промежуточная аттестация в форме зачета, в завершающем семестре – проведение дифференцированного зачета. По учебным практикам формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, по производственным практикам – зачет.

Зачеты, дифференцированные зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля. По завершении обучения по профессиональным модулям проводятся квалификационные экзамены с участием представителей работодателей с присвоением соответствующей квалификации – плодоовощевод, повар, учетчик.

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Темы выпускных квалификационных работ определяются техникумом в программах государственной итоговой аттестации. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу (ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд или ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе).

Ежегодно учебные занятия начинаются с 1 сентября, а заканчиваются в зависимости от курса обучения в соответствии с графиком учебного процесса. При планировании учебного процесса были соблюдены нормативы по объему каникул (не менее 10 недель за учебный год, в том числе не менее 2 недель в зимний период). На заключительном курсе предусмотрены 2 недели зимних каникул.

Учебный план, включая календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени приведен в разделе «Учебные планы».



## **4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС**

### **4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов**

К освоению ППКРС по профессии 112201.01 (35.0123) Хозяйка(ин) усадьбы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Вступительные испытания для абитуриентов не предусмотрены.

Прием на обучение осуществляется на общедоступной основе. В случае, если численность поступающих превышает количество мест, финансовое обеспечение которых осуществляется за счет бюджета Ростовской области, Техникум осуществляет прием на обучение на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании и (или) документах об образовании и о квалификации, следующем порядке:

- лица, имеющие более высокий средний балл документа об образовании;
- в случае, если средние балы равны, лица, имеющие более высокий балл по профилирующему общеобразовательному предмету «Химия»;
- в случае, если средний балл аттестата и балл по профилирующему предмету равны – лица, имеющие более высокий балл по общеобразовательному предмету «Русский язык» в документе об образовании.

Если у поступающего результат не позволил занять бюджетное место, определенное контрольными цифрами приема, то Техникум может предложить поступающему обучаться по договорам об оказании платных образовательных услуг или осваивать другую образовательную программу СПО, где имеются места, финансируемые за счет бюджета.

### **4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий, основными из которых являются:

- проблемная лекция;
- мозговой штурм;
- деловая игра;
- групповая дискуссия;
- разбор конкретных производственных ситуаций.

### **4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть ППКРС (выражаемую в часах), выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Самостоятельная работа студентов подкрепляется учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы. Организация самостоятельной работы регламентируется Положением о самостоятельной работе обучающихся ГБПОУ РО «ЗТАТ».

#### 4.4. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС

##### 4.4.1. Кадровое обеспечение

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации и стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Таблица 4.1 – Сведения о педагогических работниках

№ п/п	Наименование	Значение
1.	Численность педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы, чел.	17
2.	Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы, %	65
3.	Доля педагогических работников со средним профессиональным образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы, %	6
4.	Доля педагогических работников с высшим образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы, %	94

##### 4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и по каждому междисциплинарному курсу. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований отечественных журналов. Обеспеченность литературой приведена в приложении 3.

#### **4.4.3. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом, соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Обеспеченность оборудованием приведена в приложении 2.

Обеспеченность кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями.

##### **Кабинеты:**

агрономии;  
зоотехнии;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Лаборатории:**

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

##### **Полигон:**

учебно-производственное хозяйство.

##### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

##### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

## 5. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Воспитательная система техникума предполагает взаимодействие основных структурных подразделений, способствующих эффективному развитию личности обучающихся.

Перед педагогическим коллективом техникума в процессе воспитания личности выпускника стоят следующие задачи:

- создание условий для индивидуального развития и раскрытия творческих способностей обучающихся;
- формирование гражданской ответственности и правового самосознания; профессионального становления личности обучающегося;
- формирование духовности и культуры, инициативности, самостоятельности, толерантности;
- воспитание навыков профессионального мастерства.

Приоритетные направления воспитательной деятельности:

- нравственно-эстетическое воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- военно-патриотическое и гражданское воспитание;
- формирование здорового образа жизни;
- укрепление толерантности и профилактика экстремизма;
- экологическое воспитание;
- социально-психологическое;
- профессионально-трудовое.

Цель воспитания обучающихся в техникуме заключается в создании условий для формирования у каждого студента целостного комплекса социально-ценностных качеств, взглядов, убеждений обеспечивающих их успешное развитие. Среди множества целей воспитания можно выделить три основные позиции:

- создать условия студенту для максимально полного усвоения культуры и духовных ценностей.

- помочь студенту раскрыть его внутренние возможности, содействуя тем усилиям, которые он сам предпринимает для самоопределения, самоутверждения, самореализации.

- стимулировать процесс познания молодым человеком себя, выработку индивидуального образа жизни.

По направлениям воспитательной деятельности разработаны и внедрены ряд программ:

- программа по военно-патриотическому воспитанию и формированию гражданской ответственности молодого поколения;

- программа «Техникум – территория здорового образа жизни»;

- комплексно – целевая программа по профилактике наркомании, алкоголизма, табакокурения в подростково – молодежной среде;

- программа профессионально трудового воспитания;

- программа духовно – нравственного развития и воспитания;

- программа по организации постинтернатного сопровождения детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа в возрасте от 18 до 23 лет «Мир, в котором я живу!»;

- программа «Профилактика суицида»;

- программа по экологическому воспитанию «Экологическая тропа»;

- программа «Развитие студенческого самоуправления»;

- программа профилактики и коррекции девиантного поведения подростков;

-программа формирования толерантного сознания и профилактики экстремизма и терроризма;

-программа социально – психологической адаптации студентов 1 курса;

Данные направления присутствуют во всех учебно-воспитательных мероприятиях техникума: на лекциях, семинарах, на производственной практике, в студенческом самоуправлении, а также на занятиях в кружках и секциях, в работе кураторов учебных групп со студентами, в планах воспитательной работы на всех уровнях.

Планирование воспитательной работы осуществляется в соответствии с Концепцией воспитательной системы техникума, имеет определенную структуру и предусматривает работу по направлениям.

План воспитательной работы включает в себя результаты и оценки достигнутого; цели, стратегические ориентиры будущей деятельности; программа действий коллектива, направленная на достижение поставленных целей; реальные сроки реализации намеченного; ответственных за выполнение конкретных дел.

Воспитательная работа в течение учебного года осуществляется на основе единого годового плана, представляющего собой программно-целевую систему воспитательных мероприятий, каждое из которых включено в координированную совокупность воспитательных программ.

Программы воспитательной деятельности отражаются в планах:

- план воспитательной работы на учебный год;
- план воспитательной работы по общежитию;
- план работы студенческого Совета самоуправления общежития;
- план работы студенческого Совета самоуправления техникума;
- план работы куратора учебной группы;
- план работы педагога-психолога;
- план работы социального педагога;
- план работы библиотекаря;
- план работы педагога дополнительного образования.

Воспитательная работа направлена на формирование межличностных отношений и создания благоприятного психологического климата в учебной группе; повышение нравственно-культурного уровня обучающихся; формирование профессиональных знаний и умений, становление специалиста; формирование личности в духе общечеловеческих ценностей и интересов.

В планировании воспитательной работы прослеживается взаимосвязь перспективного и текущего планирования, учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

С целью повышения эффективности организации воспитательной работы разработаны локальные акты:

1. Положение о воспитательной работе.
2. Положение об учебно – воспитательном отделе.
3. Положение о кураторе учебной группы.
4. Положение о студенческом самоуправлении образовательного учреждения.
5. Положение о порядке зачисления на полное государственное обеспечение детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
6. Положение о студенческом общежитии.
7. Правила внутреннего распорядка студенческого общежития.
8. Положение о внутритехникумовском контроле.
9. Положение о дополнительных академических правах и мерах социальной поддержки, предоставляемых обучающимся в ГБПОУ РО «ЗТАТ».
10. Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений.
11. Положение об организации кружковой работы.

12. Положение об организации молодежных объединений.
13. Положение о Попечительском совете.
14. Положение о размере и порядке выплаты материальной поддержки студентов в ГБПОУ РО «ЗТАТ».
15. Положение о порядке посещения студентами по их выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом.
16. Положение о родительском собрании.
17. Положение о совете общежития.
18. Положение о Совете профилактики.
19. Положение об организации инклюзивного образования детей – инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

В структуру подразделения по воспитательной работе входят: заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социальный педагог, педагог-психолог, воспитатели общежития, педагоги дополнительного образования, кураторы учебных групп, библиотекарь, выполняющие функции воспитания в соответствии с должностными инструкциями.

Основной принцип организации образовательного пространства – интеграция учебной и внеклассной работы, позволяющая максимально активизировать урочные формы занятий и наполнить развивающим содержанием внеурочную деятельность. Основной задачей воспитательной работы со студентами является создание условий для раскрытия и развития творческих способностей, гражданского самоопределения и самореализации, гармонизации потребности студентов в профессиональном совершенствовании, интеллектуальном, нравственном, культурном и физическом развитии.

Воспитательная работа в техникуме ведется в соответствии с годовыми планами на условии их преемственности и взаимосвязи. В планы заложены фундаментальные требования к содержанию воспитания в системе среднего профессионального образования.

Воспитательная работа в учебных группах ведется под руководством кураторов учебных групп, согласно составляемых ими ежегодно планов работ. Структура планов работы кураторов соответствует системе планирования в Техникуме в целом.

Таблица 5.1. – Виды и формы воспитательной деятельности в техникуме

№	Вид деятельности	Целевые назначения	Активная форма организации деятельности
1	Познавательная	Развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей	Урочная: урок, семинар, лекция, беседа, проект и его защита, ролевая игра, творческий отчет, доклад. Внеурочная: конференция, «круглый стол», предметные недели, посещение музеев, экскурсий (дополняющих урочную деятельность)
2	Общественная	Содействует социализации студентов: участие в органах самоуправления, различных молодежных объединениях в техникуме и вне его, участие в трудовых, политических и других акциях и кампаниях.	Встречи с общественными деятелями, журналистами, «круглый стол», дискуссия, дебаты, работа по самообслуживанию, работа органов самоуправления, вечера, праздники

## **6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС**

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации приводятся в приложении.

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

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план). Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

В приложении приведен фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации, согласованный с работодателем, и программа государственной итоговой аттестации.

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

Обязательным требованием к выпускной квалификационной работе является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы.

Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС (учетчик; повар 3-4 разряда).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы приведены в программе государственной итоговой аттестации.