

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «ЗТАТ»
Д.М. Таранов
2021 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

Квалификация (и) выпускника:

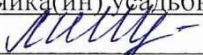
- Плодоовощевод
- Повар
- Учетчик

2021 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(ин) усадьбы.

Разработчики:

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

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

ОДОБРЕНА

на заседании цикловой комиссии ЦК.4

Протокол № 1
от «31» 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Совета родителей
(законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся



Королева О.Н.

Председатель Студенческого совета



Задорожнев Л.Б.

Председатель правления
Зерноградского РайПО



Бреус Л.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	5
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	8
4.3. Личностные результаты	15
5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	18
5.1. Учебный план	18
5.2. Календарный учебный график	22
5.3. Рабочая программа воспитания	22
5.4. Календарный план воспитательной работы	22
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	23
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	23
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной про- граммы	27
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	28
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	28
7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	29

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС)) по профессии 112201.01 (35.01.23) Хозяйка(ин) усадьбы разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 717 (далее – ФГОС СПО).

ППКРС определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 112201.01 (35.01.23) Хозяйка(ин) усадьбы, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ППКРС разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

ППКРС разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ППКРС составляют:

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

– Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 717 об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

– Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Письмо Минпросвещения России от 26.03.2019 N 05-ПГ-МП-5135 «О разработке образовательной программы среднего профессионального образования, реализуемой на ба-

зе основного общего образования, организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ППКРС:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

- Плодоовощевод;
- Повар;
- Учетчик.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования, – 7740 академических часов:

в т.ч. учебная нагрузка по дисциплинам и МДК – 3672 ч.,

учебная и производственная практики – 1908 ч.,

промежуточная аттестация – 252 ч.,

ГИА – 72 ч.,

самостоятельная работа – 1836 ч.

Срок реализации ППКРС – 3 года 10 месяцев.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

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.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации		
		Плодо-овощевод	Повар	Учетчик
Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	осваивается		
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд		осваивается	
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			осваивается

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умения: описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>

	руководством, клиентами	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 7	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 8	Осуществлять денежные операции	Умения: определять направления расходования денежных средств, осуществлять денежные операции
		Знания: правила осуществления денежных операций
ОК 9	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	Умения: соблюдение своих социально-трудовых прав в рамках закона
		Знания: Знание своих социально-трудовых прав в рамках закона в сфере профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Умения: применять полученные профессиональные знания при исполнении воинской обязанности
		Знания: основы воинской службы

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	Практический опыт: возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации
		Умения: 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;

		<p>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 плодовый 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 плодоовощной и ягодной продукции</p> <p>Знания: 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;</p>
--	--	---

		<p>процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении; технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей</p>
	<p>ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями</p>	<p>Практический опыт: возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации</p> <p>Умения: 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 плодовый 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 плодоовощной и ягодной продукции</p> <p>Знания: основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их</p>

		<p>применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;</p> <p>основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;</p> <p>способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;</p> <p>основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;</p> <p>требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;</p> <p>процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;</p> <p>технологии хранения и переработки плодов, ягод и овощей</p>
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	ПК 3.1. Составлять односторонний и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовления блюд и определения их качества</p>
		<p>Умения:</p> <p>производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;</p> <p>пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд</p>
	<p>Знания:</p> <p>общие понятия о физиологии питания;</p> <p>потребительские свойства товаров;</p> <p>маркировку и упаковку</p>	
	ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовления блюд и определения их качества</p>
<p>Умения:</p> <p>организовывать рабочее место</p>		
		<p>Знания:</p> <p>понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;</p> <p>назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования</p>

	<p>ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности</p>	<p>Практический опыт: приготовления блюд и определения их качества</p> <p>Умения: производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов; рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве; соблюдать санитарно-пищевые нормы</p> <p>Знания: 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</p>
	<p>ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста</p>	<p>Практический опыт: приготовления блюд и определения их качества</p> <p>Умения: 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,</p>

		<p>вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий; рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием</p>
		<p>Знания: 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</p>
	<p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи</p>	<p>Практический опыт: приготовления блюд и определения их качества</p> <p>Умения: оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием</p> <p>Знания: понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов; группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования</p>
	<p>ПК 3.6. Готовить по-</p>	<p>Практический опыт:</p>

	мещение для приема пищи, сервировать стол	<p>приготовления блюд и определения их качества</p> <p>Умения: сервировать стол</p> <p>Знания: принцип работы кухонного оборудования; правила сервировки стола</p>
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	<p>Практический опыт: оперативного учета в сельской усадьбе</p> <p>Умения: 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</p> <p>Знания: назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета; нормативную документацию; правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации; методы инвентаризации материальных ценностей</p>
	ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям	<p>Практический опыт: оперативного учета в сельской усадьбе</p> <p>Умения: 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</p> <p>Знания: назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета; нормативную документацию;</p>

		правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации; учет работы машинно-тракторных агрегатов; учет естественной убыли; методы инвентаризации материальных ценностей
	ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы	Практический опыт: оперативного учета в сельской усадьбе
		Умения: определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы
		Знания: 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

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации Программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации Программы воспитания
Личностные результаты реализации Программы воспитания федерального уровня	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей суб-	ЛР 3

культур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации Программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (Ростовская область)	
Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона и жизни страны	ЛР 13
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах	ЛР 14
Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих её национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб, уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на тер-	ЛР 15

ритории Ростовской области	
Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Ворлдскиллс	ЛР 16
Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов	ЛР 17
Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию	ЛР 18
Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодёжного самоуправления (молодёжные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений	ЛР 19
Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде	ЛР 20
Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях	ЛР 21
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 22
Личностные результаты реализации Программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 23
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 24
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 25
Личностные результаты реализации Программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР 26
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 27
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 28
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 29
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 30
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 31
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 32

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

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

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 плод-овощевод. 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 плод-овощевод. 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, транспор-

табельность 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.

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 – 3 ч., 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.

Учебные занятия могут проводиться в форме практической подготовки при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики.

Практическая подготовка организуется путем непосредственного проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ, предусматривающих участие обуча-

ющихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики (учебной и производственной) организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка организуется как в техникуме (учебные кабинеты, мастерские, лаборатории), так и на профильных предприятиях на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между техникумом и профильной организацией.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться как непрерывно, так и путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы.

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.

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 обязательно 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 – плодовоовощевод, 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 кон-

троль качества блюд или ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе).

5.2. Календарный учебный график

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 приложении 1.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 2.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 2.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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.

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

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

Наименование помещения	Информация о совмещении кабинета с другими	Оборудование, технические средства обучения
Русского языка и литературы		Мультимедийный проектор, компьютер, документ-камера, телевизор, экран, CD, DVD с обучающими программами, наглядные пособия
Истории		Мультимедийный проектор, экран, наглядные пособия
Иностранного языка		Мультимедийный проектор, экран, наглядные пособия
Математики		Компьютер, документ-камера, мультимедийный проектор, экран, наглядные пособия
Информатики	кабинет самостоятельной работы	Компьютеры 10 шт., наглядные пособия

Обществознания		Компьютер, мультимедийный проектор, экран, наглядные пособия
Физики		Компьютер, мультимедийный проектор, экран, наглядные пособия. Специальное оборудование: весы, психрометр, гальванометр, катушки индуктивности, манометр, генератор, оптическая скамья, осциллограф, набор демонстрационных линз, счетчик Меркурий, трансформаторы тока, цифровой мультиметр, лабораторная электроплита, барометр, метроном, магнит, спектроскоп, термopара, фотореле
Биологии		Компьютер, мультимедийный проектор, экран, наглядные пособия
Химии		Компьютер, мультимедийный проектор, экран, наглядные пособия. Комплект таблиц по органической и неорганической химии. Специальное оборудование: вытяжной шкаф, вентилятор, водонагреватель, электроплита, штативы, колбы, пробирки, трубки, приборы для демонстрации опытов, тигли, химические реактивы
Экологии	Экологических основ природопользования Географии Астрономии	Компьютер, проектор, экран, наглядные пособия; карты.
Агрономии		Видеодвойка. Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине. Гербарий общий
Зоотехнии		Компьютер, проектор, экран, наглядные пособия, стенды, муляжи сельскохозяйственных животных
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда		Учебный тренажёр сердечно-легочной реанимации и искусственной вентиляции легких «Александр»; контрольно-измерительные приборы Общевойсковой защитный комплект (ОЗК) Противогазы; респираторы; Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-11); Медицинская сумка в комплекте; Носилки санитарные; Аптечка индивидуальная; Бинты марлевые Бинты эластичные Жгуты кровоостанавливающие резиновые Индивидуальные перевязочные пакеты Косынки перевязочные Шины транспортные эластичные для ног и рук Учебные автоматы АК-74 Винтовки пневматические

Мастерские, лаборатории, учебно-производственные полигоны:

Наименование помещения	Место нахождения- указать адрес (в учебном корпусе, отдельно стоящее здание, в другой организации (на условиях аренды или безвозмездного пользования))	Права на использование (вид права, реквизиты свидетельств о государственной регистрации права, договоров аренды, безвозмездного пользования)	Оборудование, технические средства обучения	Информация о совмещении
Лаборатория бухгалтерского учета, налогов и аудита	учебный корпус 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул Мира, 2	вид права: оперативное управление: СГРП 61-АК № 008872 от 02.07.2015 г.	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, наглядные пособия. стенды, 1С: Бухгалтерия. Учебная версия	Лаборатория информационных технологий в производственной деятельности Кабинет самостоятельной работы
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	учебный корпус 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул Мира, 2	вид права: оперативное управление: СГРП 61-АК № 008872 от 02.07.2015 г.	Комплект наглядных пособий, стенды, микроскопы, чашки Петри, пробирки, колбы.	
Лаборатория механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства	отдельно стоящее здание 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул Мира, 2	вид права: оперативное управление: СГРП 61-АК № 008957 от 02.07.2015 г	Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине Почвообрабатывающие машины Посевные и посадочные машины Машины для ухода за пропашными культурами Машины для внесения удобрений. Машины для химической защиты растений Поливальные установки. Машины для заготовки с/х культур. Машины для послеуборочной обработки с/х продукции	
Лаборатория технологии машинного доения	отдельно стоящее здание 347740 Ростовская область, г. Зерноград,	вид права: оперативное управление: СГРП 61-АК № 008957 от 02.07.2015 г	Комплект учебно-наглядных пособий, доильный аппарат, автоматическая линия доения	

Лаборатория технологии производства продукции растениеводства	ул Мира, 2 общественно-бытовой корпус. 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул Мира, 2	вид права: оперативное управление СГРП 61-АК № 008776 от 02.07.2015 г.	- комплект учебно-методической документации. - муляжи; - оборудование и материал для проведения занятий (мочные ванны, производственные столы, наборы инструментов, приспособлений), - комплекс учебно-наглядных пособий «Образцы почв», «Набор семян с/х культур», гербарий с/х растений страны; плакаты	Лаборатория хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	общественно-бытовой корпус. 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул Мира, 2	вид права: оперативное управление СГРП 61-АК № 008776 от 02.07.2015 г.	- комплект учебно-методической документации. - муляжи; - оборудование и материал для проведения занятий (мочные ванны, производственные столы, наборы инструментов, приспособлений), - комплекс учебно-наглядных пособий «Образцы почв», «Набор семян с/х культур», гербарий с/х растений страны; плакаты	Лаборатория технологии производства продукции растениеводства
Лаборатория кулинарии	общественно-бытовой корпус. 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул Мира, 2	вид права: оперативное управление СГРП 61-АК № 008776 от 02.07.2015 г.	- наглядные пособия (плакаты по технологии приготовления пищи, по организации рабочих мест, по основным видам пищевых продуктов, по составлению дневного меню, по видам технологического оборудова-	

			ния) Технологическое оборудование: Жарочный шкаф, расстоечный шкаф, холодильные шкафы для сырья и готовой пищи, газовые плиты, газовый водонагреватель, моечные ванны с подводом горячей и холодной воды, взбивальная машина, производственные столы, настольные весы, наборы инструментов, приспособлений.	
Лаборатория информационных технологий в производственной деятельности	учебный корпус 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул Мира, 2	вид права: оперативное управление: СГРП 61-АК № 008872 от 02.07.2015 г.	Компьютеры 25 шт., наглядные пособия	Лаборатория бухгалтерского учета, налогов и аудита Кабинет самостоятельной работы

Производственная практика реализуется в организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме).

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Рабочие программы дисциплин, модулей, практик приведены в приложении 3.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции (приложение 4).

Реализация ППКРС 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 5.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Для реализации ППКРС определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме), и имеющими опыт работы в данной профессиональной области.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

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

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме, заместителя директора, курирующего данное направление, педагога-психолога, социальных педагогов, кураторов, преподавателей, мастеров производственного обучения, воспитателей, преподавателя-организатора ОБЖ, руководителя физвоспитания. Функционал работников регламентируется должностными инструкциями.

7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

7.1. 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 утвер-

ждаются 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.

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

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).

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 (оператор животноводческих комплексов и механизированных ферм 4-5 разряда; слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования 3-4 разряда; тракторист-машинист сельскохозяйственного производства).

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

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

государственной итоговой аттестации.