

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

И.о. директора ГБОУ РХ НПО «ПУ-21»

 **В.Н. Малюков**

«15» июля 2014г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

Государственного бюджетного образовательного учреждения

Республики Хакасия

начального профессионального образования

«Профессиональное училище №21»

по профессии начального профессионального образования

112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы

2014год

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

Основная профессиональная образовательная программа государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Хакасия начального профессионального образования «Профессиональное училище №21» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы**

Разработчики:

Харина А.В. и.о. заместителя директора по ИКТ, преподаватель информатики

Сидорович Н.П. Руководитель Методического Совета, преподаватель общественно-
вания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла
 - Программа ОДБ.01 Русский язык
 - Программа ОДБ.02 Литература
 - Программа ОДБ.03 Иностранный язык
 - Программа ОДБ.04 История
 - Программа ОДБ.05 Обществознание (включая экономику и право)
 - Программа ОДБ.06 Химия
 - Программа ОДБ.07 Биология
 - Программа ОДБ.12 Физическая культура
 - Программа ОДБ.13 ОБЖ
 - Программа ОДП.14 Математика
 - Программа ОДП.15 Физика
 - Программа ОДП.16 Информатика и ИКТ
 - 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - Программы общепрофессиональных дисциплин
 - Программа ОП. 01 Экономические и организационно-правовые основы усадьбы хозяйства
 - Программа ОП.02 Основы деловой культуры
 - Программа ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
 - Программа ОП.04 Экологические основы природопользования
 - Программа ОП.05 Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита
 - Программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - Программа ОП.07 Безопасность жизнедеятельности
 - Программы профессиональных модулей
 - ПМ. 01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе
 - МДК 01.01 Технологии ухода за сельскохозяйственными животными
 - МДК 01.02 Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе
 - ПМ. 02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе
 - МДК 02.01 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе
 - МДК 02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

МДК 03.02 Технология приготовления мучных и кондитерских изделий

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

МДК.04.01 Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций

3.6. Программа учебной (производственное обучение) практики

3.7. Программа производственной практики

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы».

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

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии начального профессионального образования 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы
- нормативно-методические документы Минобрнауки России:
 - Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО
 - Письмо МОН «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»
 - Календарный учебный график образовательного учреждения НПО и СПО
 - Постановление Правительства РФ от 14 июля 2008 № 521
 - Постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543
 - Письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. № 03-1180
 - Приказ Минобрнауки России от 20 августа 2008 г. № 241
 - Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин НПО и
 - СПО
 - Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей
 - НПО, СПО
 - Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 ноября 2009 г.
 - N 03-2357 "О применении приказов Минобрнауки России о перечнях профессий
 - НПО и специальностей СПО"
 - Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального
 - профессионального или среднего профессионального образования, формируемых
 - на основе федерального государственного образовательного стандарта начального
 - профессионального и среднего профессионального образования (Одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.)

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 5 мес.
- на базе среднего (полного) общего образования – 1 год 10 мес.

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВ-
НОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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 профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе
ПК 1.1	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе
ПК 1.2	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе
ПК 1.3	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования
ПК 1.4	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований
ПК 1.5	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию
ПК 1.6	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе
ПК 1.7	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе
ВПД 2	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе
ПК 2.1	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике
ПК 2.2	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

	усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями
ПК 2.3	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур
ПК 2.4	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе
ПК 2.5	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию
ПК 2.6	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы
ВПД 3	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд
ПК 3.1	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе
ПК 3.2	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи
ПК 3.3	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности
ПК 3.4	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста
ПК 3.5	Порционировать и подготавливать блюда для подачи
ПК 3.6	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол
ВПД 4	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе
ПК 4.1	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы
ПК 4.2	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям
ПК 4.3	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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).*

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии начального профессионального образования

112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы

основная профессиональная образовательная программа

начального профессионального образования

112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

На базе основного общего образования – 3 года 5 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. Учебная нагрузка обучающегося, час	Самостоятельная	Обязательная учебная нагрузка		Курс изучения				Экзамен
					Всего	Из них лабор.-прктич.	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	
1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	9.3	482	146	336	128	178	158	-	-	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства	1.3	70	24	46	18	-	46	-	-	2
ОП.02	Основы деловой культуры	1.3	70	24	46	18	46	-	-	-	
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	1.2	70	26	44	16	44	-	-	-	
ОП.04	Экологические основы природопользования	1.2	68	24	44	16	44	-	-	-	
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	1.2	68	24	44	16	44	-	-	-	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1.2	68	24	44	16	-	44	-	-	
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	1.9	68	-	68	28	-	68	-	-	
П.00	Профессиональный цикл						-			-	
ПМ.00	Профессиональные модули	24.2	1282	412	870	374	90	110	470	200	
МП.01	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	3	162	52	110	46	-	-	110	-	
МДК.01.01	МДК.01.01. Технологии ухода за сельскохозяйст-	1.4	76	24	52	22	-	-	52	-	

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

							1	2	3	4	
МДК.02.01	венными животными МДК.01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	1.6	86	28	58	24	-	-	58	-	3
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	5.6	296	96	200	88	90	110	-	-	
МДК.02.01	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	2.5	132	42	90	40	90	-	-	-	2
МДК.02.02.	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	3.1	164	54	110	48	-	110	-	-	3
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	7.8	412	132	280	120	-	-	160	120	
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	3.9	206	66	140	60	-	-	90	50	3
МДК.03.02	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	3.9	206	66	140	60	-	-	70	70	
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	7.8	412	132	280	120	-	-	200	80	
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	7.8	412	132	280	120	-	-	200	80	3
ФК.00	Физическая культура	2.5	180	90	90	42	-	50	40	-	
	ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ	9	486	162	324	140	-	-	324	-	
ВЧ.01	Экономика отрасли и предприятия	2.6	138	44	94	40	-	-	94	-	
ВЧ.02	Охрана труда	2.5	132	42	90	40	-	-	90	-	
ВЧ.03	Цветоводство	1.1	60	20	40	18	-	-	40	-	
ВЧ.04	Основы предпри-	2.8	156	56	100	42	-	-	100	-	

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

	нимательской деятельности										
УП.00	Учебная практика	33	-	-	1188	-	-	-	-	-	
	Производственное обучение	17	-	-	612		186	288	224	180	
ПП.00	Производственная практика	16	-	-	576	-	-	-	150	326	-
ПА.00	Промежуточная аттестация	24			144	-	36	72	36	-	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1	-	-	36	-	-	-	-	36	
	Консультации				350		100	100	100	50	
	Время каникул	41								1306	

На основе Базисного учебного плана разработан рабочий учебный план с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике. Часы вариативной части циклов ОПОП распределены между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов. Дисциплина, профессиональный модуль, междисциплинарный курс внесены в соответствующий цикл ОПОП с указанием «вариативная часть цикла». Введение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществлено с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план

Утверждаю

И.о директора ГБОУ РХ НПО «ПУ
№21»

 В.Н. Малюков
«15» август 20 14 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Хакасия
начального профессионального образования «Профессиональное училище №21»
по профессии начального профессионального образования
112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы

Квалификация:

Флодоовощевод

Повар

Учетчик

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года и 5
мес.*

на базе основного общего образования

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план Государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Хакасия начального профессионального образования «Профессиональное училище №21» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее – НПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 5 ноября 2009 г. N 523 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы

базисного учебного плана, рабочих учебных программ профессиональных модулей:

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

рабочих учебных программ дисциплин общепрофессионального цикла:

- 1) Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства
- 2) Основы деловой культуры
- 3) Основы микробиологии, санитарии и гигиены
- 4) Экологические основы природопользования
- 5) Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита
- 6) Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 7) Безопасность жизнедеятельности;

положения об образовательном учреждении НПО, положения об организации и проведении практики, СанПиН.

2. Реализация учебного плана по данной специальности осуществляется на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования.

Срок обучения 3 года и 5 месяцев.

3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению рабочих учебных программ профессиональных модулей, дисциплин общепрофессионального цикла, учебных предметов, с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Учебные занятия группируются парами, продолжительностью 45 минут одно занятие.

4. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП в качестве текущего контроля знаний по учебным предметам, дисциплинам общепрофессионального и цикла, междисциплинарным курсам профессиональных модулей предусмотрены письменные контрольные (срезовые) работы, зачеты, дифференцированные зачеты. Текущая и промежуточная аттестация обучающихся проводятся посредством фонда оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции.

5. Учебный план предусматривает экзамены по базовым и профильным учебным предметам (русский язык, математика) на 2 курсе и по междисциплинарным курсам профессиональных модулей на 1,2,3 курсах.

6. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика обучающихся осуществляется в учебно-производственных мастерских ГБОУ РХ НПО «ПУ №21», путем чередования с теоретическим обучением по дням (неделям), при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатам обучения в рамках профессиональных модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности. Учебная практика завершается оценкой и/или зачетом освоенных компетенций и прохождением аттестации на начальный уровень квалификации по профессии.

Производственная практика завершается оценкой и/или зачетом освоенных профессиональных компетенций и присвоением квалификационного разряда в соответствии с ЕТКС. 7. Учебный план предусматривает выполнение курсовых работ для промежуточной аттестации по производственному обучению. Государственная (итоговая) аттестация включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по профессии «Хозяйка усадьбы» сформирован с учетом технического профиля получаемого профессионального образования. Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, распределено на изучение базовых и профильных общеобразовательных дисциплин, а также на изучение профессиональных модулей с целью формирования профессиональных компетенций, либо на углубленное изучение профильных общеобразовательных дисциплин с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением образовательной программы по профессии в течение всего срока обучения.

На изучение профильных учебных предметов (химия, физика, биология) отводится 362 часа. На изучение базовых учебных предметов (русский язык, литература, иностранный язык, история, обществознание (включая экономику и право) предусмотрено 1294 часа.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы составляет 73 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 13 нед.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебным предметам проводится в форме дифференцированных зачетов.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены.

Два экзамена – русский язык и математика, являются обязательными, один – проводится по выбору обучающегося или образовательного учреждения с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)

Вариативная часть обязательной учебной нагрузки составляет 324 часа. Она распределяется на дисциплины общепрофессионального цикла и профессиональные модули. В соответствии с учетом профиля получаемого профессионального образования, за счет вариативной части в общепрофессиональный цикл введена дисциплина «Охрана труда» - 90 часов, «Экономика отрасли и предприятия» - 94 часа, «Цветоводство» - 40 часов, «Основы предпринимательской деятельности» - 100 часов.

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в секциях.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» и «Информатика и ИКТ», проводятся в подгруппах, при наполняемости каждой не менее 13 человек. Консультации по дисциплинам проводятся в различных формах в количестве 100 часов в год на учебную группу.

Для обучающихся, имеющих низкую учебную мотивацию, и наоборот, имеющих высокий уровень учебной мотивации, предусмотрены устные и письменные индивидуальные консультации, проводимые во внеучебное время. В период экзаменационной сессии, перед экзаменами предусмотрены групповые консультации обучающихся.

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
1 курс	35	-	-	-	-	13
2 курс	25	8	-	2	-	13
3 курс	27	9	-	1	-	13
4 курс	2	-	16	-	1	2

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

3. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. Учебная нагрузка обучающегося, час	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка		Курс изучения				Экзамен
					Всего	Из них лабор.-прктич.	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Общеобразовательный цикл		2457	801	1656	560	1124	532	-	-	
ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины	30.5	1956	662	1294	440	818	476	-	-	
ОДБ. 01	Русский язык	2.2	116	38	78	38	40	38	-	-	12
ОДБ. 02	Литература	5.4	292	97	195	60	91	104	-	-	
ОДБ. 03	Иностранный язык	4.3	234	78	156	58	110	46	-	-	
ОДБ. 04	История	3.3	174	57	117	47	117	-	-	-	(13)
ОДБ. 05	Обществознание (вкл. экономику и право)	4.3	234	78	156	58	80	76	-	-	
ОДБ. 06	Математика	8,3	468	195	273	82	156	117	-	-	12
ОДБ. 07	Информатика и ИКТ	2,6	113	35	78	40	78	-	-	-	
ОДБ. 08	Физическая культура	4,7	234	63	171	40	76	95	-	-	
ОДБ. 09	ОБЖ	1,9	91	21	70	17	70	-	-	-	
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины	15.5	501	139	362	120	306	56	-	-	
ОДП. 10	Химия	2.2	117	27	90	25	90	-	-	-	
ОДП. 11	Физика	4.6	267	95	172	70	116	56	-	-	
ОДП. 12	Биология	2.2	117	17	100	25	100	-	-	-	
	Обязательная часть циклов ОПОП	36	1944	648	1296	544	268	318	510	200	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	9.3	482	146	336	128	178	158	-	-	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства	1.3	70	24	46	18	-	46	-	-	2
ОП.02	Основы деловой культуры	1.3	70	24	46	18	46	-	-	-	
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	1.2	70	26	44	16	44	-	-	-	110/13
ОП.04	Экологические основы природопользования	1.2	68	24	44	16	44	-	-	-	
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	1.2	68	24	44	16	44	-	-	-	110/13
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1.2	68	24	44	16	-	44	-	-	
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	1.9	68	-	68	28	-	68	-	-	
П.00	Профессиональный цикл						-			-	
ПМ.00	Профессиональные модули	24.2	1282	412	870	374	90	110	470	200	

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

1 2 3 4

МП.01	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	3	162	52	110	46	-	-	110	-	
МДК.01.01	МДК.01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными	1.4	76	24	52	22	-	-	52	-	
МДК.02.01	МДК.01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	1.6	86	28	58	24	-	-	58	-	3
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	5.6	296	96	200	88	90	110	-	-	
МДК.02.01	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	2.5	132	42	90	40	90	-	-	-	2 17
МДК.02.02	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	3.1	164	54	110	48	-	110	-	-	3 27
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	7.8	412	132	280	120	-	-	160	120	
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	3.9	206	66	140	60	-	-	90	50	3
МДК.03.02	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	3.9	206	66	140	60	-	-	70	70	
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	7.8	412	132	280	120	-	-	200	80	
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	7.8	412	132	280	120	-	-	200	80	3
ФК.00	Физическая культура	2.5	180	90	90	42	-	50	40	-	
	ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ	9	486	162	324	140	-	-	324	-	
ВЧ.01	Экономика отрасли и предприятия	2.6	138	44	94	40	-	-	94	-	
ВЧ.02	Охрана труда	2.5	132	42	90	40	-	-	90	40	-
ВЧ.03	Цветоводство	1.1	60	20	40	18	-	-	40	-	
ВЧ.04	Основы предпринимательства	2.8	156	56	100	42	-	-	100	-	

*Сумма часов в общей сумме часов
как в общей сумме часов 50*

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»

ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

	тельской деятельности										
УП.00	Учебная практика	33	-	-	1188	-	-	-	-	-	
	Производственное обучение	17	-	-	612		100	288	224	100	
ПП.00	Производственная практика	16	-	-	476	-	-	-	150	426	-
ПА.00	Промежуточная аттестация	24			144	-	36	72	36	-	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1	-	-	36	-	-	-	-	36	
	Консультации				350		100	100	100	50	
	Время каникул	41									
	Итого				4994		1628	1310	1344	712	

1480

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»**ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы****3.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии НПО 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы**

№	Наименование	Оборудование
1	Кабинет теории повар, кондитер	столы – 13, стулья – 26, наглядные пособия
2	ЛПЗ повар, кондитер	Оборудование: холодильник водонагреватель взбивальная машина кухонный гарнитур плита кухонная с встроенным жарочным шкафом столы -4, стулья - 25
3	Кабинет бухгалтерского учета	Столы- 13, стулья - 26
4	Кабинет плодоовощеводства	Столы – 13, стулья - 26

3.2 Программы дисциплин общеобразовательного цикла

Учебные дисциплины	Индекс дисциплины	Наименование программы	Номер приложения
Базовые	ОДБ.01	Русский язык	1
	ОДБ.02	Литература	2
	ОДБ.03	Иностранный язык	3
	ОДБ.04	История	4
	ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	5
	ОДБ.06	Математика	6
	ОДБ.07	Информатика и ИКТ	7
	ОДБ.08	Физическая культура	8
	ОДБ.09	ОБЖ	9
Профильные	ОДП.01	Химия	10
	ОДП.02	Физика	11
	ОДП.03	Биология	12

ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №21»**ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы****3.3 Программы дисциплин профессионального цикла**

Индекс дисциплины	Наименование программы	Номер приложения
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства	13
ОП.02	Основы деловой культуры	14
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	15
ОП.04	Экологические основы природопользования	16
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	17
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	18
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	19

3.4 программы профессиональных модулей и МДК профессионального цикла

Индекс дисциплины	Наименование программы	Номер приложения
МП.01	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	20
МДК.01.01	Технологии ухода за сельскохозяйственными животными	
МДК.02.01	Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	21
МДК.02.01	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	
МДК.02.02	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	22
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	
МДК.03.02	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	23
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Реализация ОПОП предполагает наличие кабинетов ЛПЗ, учебных кабинетов общепрофессионального, профессионального циклов «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе», «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе», «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», ОБЖ, спортивного зала, кабинетов общеобразовательного цикла.

Оборудование кабинета ЛПЗ и рабочих мест

Технические средства и дидактические материалы:

Технологические (инструкционно - технологические) карты для выполнения работ комплексного характера (простых и сложных);

Дидактические материалы (карточки – задания, материалы на печатной основе, обзорно-повторительные таблицы и т.д.);

Плакаты, таблицы;

Требования к выполнению учебной (производственного обучения) и производственной практик;

Требования к выполнению проверочных работ, выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ;

Методические рекомендации по оформлению отчетов о практике;

Правила ведения производственного дневника;

Единый тарифный квалификационный справочник.

Техническая документация и учебная литература:

Стандарты;

Учебная литература.

Средства информации:

Квалификационная характеристика;

Критерии оценок знаний, умений и навыков обучающихся по производственному обучению;

Правила безопасности труда в кабинете ЛПЗ;

Инструкции по безопасности труда при работе на технологическом оборудовании;

Правила противопожарной безопасности;

Правила поведения обучающихся в кабинете ЛПЗ;

Закон РФ «О защите прав потребителей»;

Справочные таблицы.

Информационное обеспечение ОПОП

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Охрана труда (деревообработка): Учебное пособие для нач. проф. Обр./ В.Н. Обливин, НВ. Гренц – М.: Изд. Центр «Академия», 2010г.
2. Техника для малых животноводческих ферм: справочник – М.: ПрофобрИздат, 2001г.
3. Охрана труда сельскохозяйственного производства: Учебное пособие для учреждений НПО – М.: Колос; ИРПО, 1999г.
4. Овощеводство: учебное пособие для НПО – М.: ПрофобрИздат, 2002г.
5. Охрана труда в торговле, общественном питании пищевого производства, в малом бизнесе и быту: Учебное пособие для НПО – 3-е издание, 2000г.
6. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции. Учебник для СПО/ Т.И. Поморцева 2-е изд, 2003г.
7. Животноводство: Учебник для НПО, В.Н. Легеза, 2001г.
8. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. Учебник для НПО 2-е изд. 2000г.
9. Технология и механизация животноводства: учебник для НПО 2-е изд. 2000, Ковалев Ю.Н.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО, 2002г.
11. Бухгалтерский учет в сельскохозяйственных организациях: Учебник для НПО/ Р.Н. Расторгуева, А.В. Казакова, А.И. Павлычев, 2002г.
12. Автоматизация бухгалтерского учета: лабораторный практикум – М.: ПрофОбрИздат, 2002г., Брыкова Н.В.
13. Бухгалтерский учет в сельскохозяйственных организациях: Учебник для НПО 2-е издание/ Р.Н. Расторгуева, А.В. Казакова, А.И. Павлычев, 2003г.
14. Оборудование торговых предприятий: учебник для НПО/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, 2000г.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для НПО 8-е изд, 2010г.
16. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. Для НПО, 2001г.
17. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО 2-е изд, 2002г.
18. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торгового и общественного питания: учебник для НПО, 2002г.
19. Золин В.П. Технология оборудования предприятия общественного питания: учеб для НПО 2-е изд. 2002г.
20. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие, 2002г.
21. Основы агрономии: Учеб. Для НПО, Н.А. Третьяков, 2010г.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся ГБОУ РХ НПО «ПУ№21».

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме *устного опроса, тестирования*.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий⁴ или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

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

Рубежный контроль

Рубежный (промежуточный) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины.

Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений училища.

Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в ГБОУ РХ НПО «ПУ№21» рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

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

Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) – традиционная форма организации самостоятельной внеаудиторной работы с целью проверки результатов самообучения. В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т.п.

5.2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Для выполнения письменной экзаменационной и практической квалификационной работы, разработаны «Методические рекомендации по оформлению и содержанию пись-

менной экзаменационной работы для обучающихся выпускного курса по профессии 12201.01 Хозяйка(ин) усадьбы».

5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с «Положением о итоговой аттестации выпускников ГБОУ РХ НПО «ПУ №21».

Итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по программам НПО, состоит из нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований федерального государственного стандарта начального профессионального образования;

защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определяемой учреждением начального профессионального образования Государственная итоговая аттестация выпускников государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Хакасия начального профессионального образования «Профессиональное училище №21» проводится в соответствии с действующим законодательством и приказами Министерства образования и науки Республики Хакасия по окончании степени обучения, имеющей профессиональную завершенность по профессии, предусмотренной федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы»; представляет собой процесс выявления уровня профессиональной образованности выпускников в соответствии с требованиями ФГОС. Государственная итоговая аттестация представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников училища независимо от форм получения образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта с учетом региональных требований и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации. Качество освоения обучающимися учебной программы оценивается в баллах, а также может применяться рейтинговая система оценки качества освоения обучающимися содержания избранной профессии.