

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГАПОУ БАК
Т.М. Нигматуллина
«20» августа 2022 г.
М.П.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИИ
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Квалификация:

- Плодоовощевод
- Учетчик
- Повар

Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года 10 мес.

на базе общего основного образования

Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

Согласовано:

ОАО «ИЧНАК»
Адрес: _____
Подпись: _____
« 20 » г.
М.П.

И.о. директора
Адрес: _____
Подпись: _____
« 20 » г.
М.П.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №717 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (№29625 от 20.08.2013 г.).

РАССМОТРЕНА
Педагогическим Советом
протокол заседания
№ 9 от «29» июня 2022г.

Авторы-разработчики:
Юнусова Д.Г., зам.директора по УПР
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рахметова Р.З., методист
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Уракова Виля Мухамедьяновна - преподаватель спец. дисциплин
Чудова Галина Ильинична - мастер производственного обучения
Мусина Гульнара Анасовна - мастер производственного обучения

Содержание

1. Общие положения	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
4. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	40
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	48

1. Общие положения

1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Основная профессиональная образовательная программа Хозяйка(ин) усадьбы - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

-Федеральный закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

-Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464;

-Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 885/390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

-Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №717, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. №29625;

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 07.08.2019 № 406 "О внесении изменений в Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186" (Зарегистрирован 28.10.2019 № 56330);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ" (Зарегистрирован 18.09.2017 № 48226);

-Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 30 июня 2020 г. № 845/369 "Об утверждении Порядка зачета

организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность”;

-Рекомендации МО РБ по изучению башкирского языка. Письмо МО РБ от 20.05.2011 №03-13/104;

-Устав ГАПОУ БАК.

1.2. Нормативный срок освоения программы

на базе среднего (полного) общего образования - 1 год 10 мес;

на базе основного общего образования - 3 года 10 мес.

1.3. Пояснительная записка

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП), разработанная ГАПОУ БАК предназначена для реализации требований федерального образовательного стандарта при подготовке выпускников по профессии среднего профессионального образования **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы** сроком обучения 3,10 года на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования и профессий по **ОК 016-94:**

- **плодоовощевод;**
- **учетчик;**
- **повар.**

Вариативная часть циклов ОПОП в количестве 324 часа распределена на увеличение часов профессиональных модулей для более качественной подготовки по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

1.4. Цель ОПОП профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

ОПОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению работ по обеспечению продуктивной жизнедеятельности пчелиных семей и первичной переработке продукции пчеловодства.

Трудоемкость ОПОП профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	45 нед.
Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	33 нед./53 нед.
Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного	

общего образования		
Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования		3 нед./4 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования		1 нед./2 нед.
Каникулы		13 нед.
Итого		95 нед./117 нед.
Основное общее образование	Учетчик Плодоовощевод Повар	3 года 10 мес
(в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 №389)		

1.5. Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов государственного образца:

-аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности:

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности 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.

2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

– 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

– Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП):

личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

3.1. Личностные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

3.1.1. Личностные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки; умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;

способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

3.2. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

3.2.1. Метапредметные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

2) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

3.3. Предметные результаты освоения основной образовательной программы устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности

3.4. В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты, поэтому для планирования воспитательной работы используется согласованный образ результата – «Портрет выпускника СПО».

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее - ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (<http://башапроколледж.рф/docum/2021Hozusadb1.pdf>). Введен Приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 №747.

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена, обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Портрет выпускника СПО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, 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 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 13
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 14
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве ¹ .	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22

Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

3.5. Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование
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 ² , в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3.6. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование
ВПД 1	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе
ПК 1.1.	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе
ПК 1.2.	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе
ПК 1.3.	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования
ПК 1.4.	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований
ПК 1.5.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию
ПК 1.6.	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе
ПК 1.7.	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе
ВПД 2	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе
ПК 2.1.	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике
ПК 2.2.	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями
ПК 2.3.	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур
ПК 2.4.	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе
ПК 2.5.	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию
ПК 2.6.	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы
ВПД 3	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи

² В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе

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 в сельской усадьбе
ПК 4.2.	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям
ПК 4.3.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

4.3. Аннотация рабочих программ учебных дисциплин (модулей) профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Компетенция обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности; ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основные принципы рыночной экономики; понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг; особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства; основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования; структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции; механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию; организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру; правовые основы деятельности малых предприятий; нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел 	<p>ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3</p>

		в сельскохозяйственной усадьбе; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы оплаты труда	
ОП.02	Основы деловой культуры	<p>уметь:</p> <p>осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; поддерживать деловую репутацию; создавать и соблюдать имидж делового человека; организовывать рабочее место;</p> <p>знать:</p> <p>правила делового общения; этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования; формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары; правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения</p>	<p>ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3</p>
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<p>уметь:</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;</p>	<p>ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7</p>

		<p>применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам; знать: санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда; классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции</p>	ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
ОП.04	Экологические основы природопользования	<p>уметь: обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности; использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности; знать: принципы рационального природопользования; источники загрязнения окружающей среды; государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды; экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности</p>	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
ОП.05	Основы бухгалтерского учета,	уметь:	ОК 1 - 10

	налогов и аудита	вести бухгалтерский учет и отчетность; знать: сущность и содержание бухгалтерского дела; основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; виды бухгалтерских счетов; учет движения денежных средств; экономическую сущность налогов, их функции; принципы и методы налогообложения; способы уплаты налогов; основы налогового законодательства Российской Федерации; аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы	ПК 1.1 ПК 1.5 - 1.7 ПК 2.1 ПК 2.3 - 2.6 ПК 3.1 ПК 4.1 - 4.3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	уметь: использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; знать: устройство персонального компьютера, его функции; возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе; прикладные программы для ведения учета	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 - 4.3
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.6

	<p>самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной</p> <p>поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при</p>	
--	--	--

		исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	
ПМ.00	Профессиональный цикл		
ПМ.01	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица); доения коров; обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7
МДК.01.01	Технологии ухода за сельскохозяйственными животными	уметь: кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами; подготавливать корма к скармливанию; готовить коров к машинному доению; проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок; осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований; выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу; осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов; подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами; проводить сбор яиц; проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;	
МДК.01.02	Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе		

		<p>знать:</p> <p>правила кормления различных сельскохозяйственных животных; способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию; строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;</p> <p>правила подготовки к искусственному осеменению; технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;</p> <p>технику машинного доения коров; особенности ухода за свиньями и птицей;</p> <p>основные способы переработки и хранения продукции животноводства</p>	
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	<p>Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p>	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.6
МДК.02.01	Технологии производства продукции в сельской усадьбе	<p>иметь практический опыт:</p> <p>возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;</p>	
МДК.02.02	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	<p>уметь:</p> <p>выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;</p> <p>озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;</p>	

		<p>вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;</p> <p>выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;</p> <p>выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;</p> <p>закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;</p> <p>производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);</p> <p>производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);</p> <p>обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;</p> <p>знать:</p> <p>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;</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</p>	
--	--	--	--

		хранение и предназначенной для переработки; процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении; технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей	
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.6
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	иметь практический опыт: приготовления блюд и определения их качества; уметь: применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд; проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов; рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве; правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий; рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол; знать: общие понятия о физиологии питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;	

		<p>понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;</p> <p>группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;</p> <p>потребительские свойства товаров;</p> <p>маркировку и упаковку;</p> <p>понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;</p> <p>назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;</p> <p>правила сервировки стола</p>	
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в усадьбе	<p>Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p>	ОК 1 - 10 ПК 4.1 - 4.3
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в усадьбе	<p>иметь практический опыт:</p> <p>оперативного учета в сельской усадьбе;</p> <p>уметь:</p> <p>пользоваться нормативной документацией;</p> <p>оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации);</p> <p>проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции;</p> <p>определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы;</p> <p>знать:</p> <p>назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;</p>	

		<p>нормативную документацию; правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации; учет работы машинно-тракторных агрегатов; учет естественной убыли; методы инвентаризации материальных ценностей</p>	
ФК.00	Физическая культура	<p>Физическая культура В результате освоения раздела обучающийся должен: уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</p>	<p>ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 9</p>

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Сведения об организации:

Название организации _____ ОАО «Шемяк» _____

Адрес _____

Телефон/факс E-mail _____

Документация, представленная для согласования:

1. Рабочий учебный план по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы
2. Рабочие программы дисциплин и модулей вариативной части

Характеристика подготовки по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Общая характеристика ППКРС

1.1. Общая характеристика ППКРС

1.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по очной форме получения образования:

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

1.2. Характеристика 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 животные и продукция растениеводства; сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование; пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи; обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе; технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

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

Направлено на формирование следующих общих компетенций в соответствии с

ФГОС:

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 ³ , в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Структура вариативной части ППКРС

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т.ч. часов обязательных учебных занятий
	Вариативная часть цикла ППКРС	486	324
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	375	250
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	111	74

ГАПОУ БАК

450511, РБ, Уфимский район, с.

Михайловка, ул. Садовая, д.6

Тел.: 8(347) 200-93-65

Директор  Р.З. Биккулов



 Директор _____

³ В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

АНКЕТА

Для оценки квалификационных требований обучающихся
по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы (срок обучения 3 года 10 мес).

Цель: проведение исследований для выявления компетенций, которыми должен обладать выпускник по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Данные о заполняющем анкету:

Предприятие: _____ ОАО «Шемяк» _____

Форма собственности: _____

Ф.И.О. _____

Должность: _____

Дата заполнения: _____

ГАПОУ Башкирский агропромышленный колледж предлагает Вам своего квалифицированного выпускника прошедшего обучение по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, владеющий следующими теоретическими и практическими навыками и умениями:

1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе
2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе
3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования
4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований
5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию
6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе
7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе
8. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике
9. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями
10. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур
11. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе
12. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию
13. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы
14. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе
15. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи
16. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности
17. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста
18. Порционировать и подготавливать блюда для подачи
19. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол
20. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве в сельской усадьбе
21. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям
22. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы

1. Принимая на работу специалистов, Вы довольны уровнем подготовки работников на момент начала их работы у вас? *да*

Как вы думаете, какие факторы способствуют тому, что работники имеют хорошую подготовку? _____

1.1. Что вас не устраивает? _____

1.2. Какие меры вы предпринимаете, чтобы подготовить работника к полноценной работе? _____

2. Рассмотрев образовательный стандарт, как вы считаете, все ли там учтено?

2.1. Что именно следует добавить? Почему?

2.2. Как вы считаете, совпадает ли ваше мнение по этому поводу с мнением других работодателей?

2.3. В чем, по-вашему, ваше мнение отличается от других работодателей?

3. Считаете ли вы целесообразными прямые связи с учебными заведениями, ведущими подготовку по профильным для вашего предприятия профессиям?

а. да

б. нет

в. в этом нет необходимости

г. затрудняюсь ответить

4. Заинтересованы ли вы принять на стажировку выпускников профессиональных училищ профильным для вашего предприятия профессиям?

а. есть и заинтересованность и возможность

б. есть заинтересованность, но нет возможности

в. нет ни возможности, ни заинтересованности

г. такой заинтересованности нет

д. затрудняюсь ответить

5. Заинтересованы ли вы принять на производственную практику обучающихся профессиональных училищ по профильным для вашего предприятия профессиям?

а. есть и заинтересованность и возможность

б. есть заинтересованность, но нет возможности

в. нет ни возможности, ни заинтересованности

г. такой заинтересованности нет

д. затрудняюсь ответить

6. Достаточны ли полученные профессиональные навыки?

7. *да* Какими навыками должен обладать работник, имеющий профессию 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы?

Внимание! Ниже приведен перечень операций, навыками владения которых должен обладать работник, имеющий профессию 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Укажите, пожалуйста, степень важности каждой операции на базе вашего предприятия.

Критерии	Критерии оценки (баллы)		
	1	2	3

	обработку урожая сельскохозяйственных культур									
19	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе			✓			✓			✓
20	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи		✓	✓				✓		
21	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности			✓			✓			✓
22	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста			✓			✓		✓	
23	Порционировать и подготавливать блюда для подачи Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол		✓		✓				✓	
24	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве в сельской усадьбе			✓			✓			✓
25	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям			✓			✓		✓	
26	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы			✓			✓			✓
27	Другие функции (запишите)									

9. Необходимы ли получать дополнительное образование (какое)?

КАКИЕ У ВАС ЕСТЬ ПОЖЕЛАНИЯ УЧРЕЖДЕНИЯМ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФИЛЬНЫМ ДЛЯ ВАШЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ ПРОФЕССИЯМ

10. _____ согласовано с предлагаемой моделью выпускника по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Адреса сторон и подписи руководителей

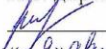
Адрес: _____

Подпись _____

« _____ » _____ 20 _____ г.



ГАПОУ БАК
Адрес: РБ, Уфимский район,
С. Михайловка, ул. Садовая, 6
Подпись _____
« 28 » июля 20 22 г.

Утверждаю
И.о. директора ГАПОУ БАК
 Т.М. Нигматуллина
«2» августа 2018 г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по подготовке квалифицированных рабочих, служащих

государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж

по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Согласовано:

Квалификация:

Адрес: _____
г. _____

Адрес: _____
г. _____



- Плодоовощевод
- Учетчик
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года 10 мес.
на базе общего основного образования
Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план по подготовке квалифицированных рабочих, служащих государственного автономного профессионального образовательного учреждения Башкирский агропромышленный колледж разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №717 от 02.08.2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №29625 от 20.08.2013 г.) **35.01.23**

Хозяйка(ин) усадьбы

- Устава ГАПОУ БАК
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России №885/390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- СанПиН 2.4.3. 1186-03
- СанПиН 2.4.3. 2554-09
- Примерные программы профессиональных модулей и дисциплин
- Приказ Минобрнауки от 29.10.2013 №1199 (ред. от 14.05.2014) "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 №30861)
- Разъяснения ФГУ ФИРО от 03.02.2011 (протокол №1)
- ФЗ О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 №53
- Рекомендации МО РБ по изучению башкирского языка. Письмо МО РБ от 20.05.2011 №03-13/104

1.2. График учебного процесса

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ОПОП профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

График учебного процесса ОПОП профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы дан в Приложении 1.

1.3. Учебный план профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ОПОП СПО профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы как:

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

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия, включая семинары.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс включает теоретическое обучение, учебную (производственное обучение) и производственную практики, воспитательную работу с обучающимися.

Учебный год начинается с 1 сентября. Учебный год состоит из 41 учебной недели (17 недель в первом полугодии и 24 недели во втором полугодии). В течение каждого учебного года обучающимся предоставляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 8 недель. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, 6 часов в день. Продолжительность учебной недели - шестидневная.

Продолжительность уроков по теоретическому обучению устанавливается 45 минут. Продолжительность уроков производственного обучения 50 минут с перерывом 10 минут. После 6 урока устанавливается перерыв для питания 25 минут. Последовательность и чередование уроков в каждой учебной группе определяется расписанием занятий.

Консультации для обучающихся предусматривается в объеме 4 часов на каждого обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования. Формы проведения консультаций - групповые и индивидуальные, письменные и устные.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (Пункт 1 статьи 13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, №13, ст. 3607; 2005, №30, ст. 3111; 2007, №49, ст. 6070; 2008, №30, ст. 3616)

Обучающиеся объединяются по профессии в учебные группы. Теоретическое обучение проводится в группах с числом обучающихся не менее 25 человек.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Индивидуальный проект за счет самостоятельной работы проводится.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Практическая подготовка является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных занятий или часть из них, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практика является компонентом основной образовательной программы среднего профессионального образования, которая реализуется в форме практической подготовки. Практика осуществляется в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практической подготовки: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

1.3. Общеобразовательный цикл

Государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах образовательной программы среднего профессионального с учетом профиля получаемого профессионального образования (п.2. ст. 20 Закона "Об образовании" в ред. от 01.12.2007 г. №309-ФЗ), в соответствии с базисным учебным планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. №1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. №241 и от 30.08.2010 г. №889) и "рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования" (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. №03-1180).

Часы, отведенные на теоретическое обучение по ООД составляют 2052 ч. На разницу часов $2052 \text{ ч} - 1908 = 144 \text{ ч}$. вводим дополнительные дисциплины и распределяем на следующие элементы:

70 часов - Башкирский язык,

74 часа - Эффективное поведение на рынке труда.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

На основании акта-согласия и запроса работодателя, связанные с результатом освоения ППКРС, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой

содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, часы вариативной части были распределены по следующим дополнительным учебным дисциплинам:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т.ч. часов обязательных учебных занятий
	Вариативная часть цикла ППКРС	486	324
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	375	250
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	111	74

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработанные ГАПОУ БАК доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация осуществляется в конце каждого семестра обучения.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла. По русскому языку и математике - в письменной форме, по профильной дисциплине - в устной.

Для аттестации об обучающихся на соответствие их персональных движений

позападным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ГАПОУ БАК, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются ГАПОУ БАК после предварительного положительного заключения работодателей.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям будущей профессиональной деятельности, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного ли нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

4. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработанные ГАПОУ БАК доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла. По русскому языку и математике - в письменной форме, по профильной дисциплине - в устной.

Для аттестации об обучающихся на соответствие их персональных движений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ГАПОУ БАК, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются ГАПОУ БАК после предварительного положительного заключения работодателей.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям будущей профессиональной деятельности, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

4.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа выполняется и защищается согласно типового положения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 1 ноября 1995 года №563 "Об утверждении положения об итоговой аттестации выпускников учреждений начального профессионального образования".

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии, должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника,

предусмотренному квалификационной характеристикой, представленной в приложении программы производственной практики.

Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных государственным стандартом среднего профессионального образования по данной профессии.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть. Объем работы составляет 20-40 страниц и двух листов чертежей или схем.

4.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускника

Итоговая государственная аттестация и проводится согласно типового положения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 1 ноября 1995 года №563 "Об утверждении положения об итоговой аттестации выпускников учреждений начального профессионального образования".

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная квалификационная работа).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождение учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная квалификационная работа).

К итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по специальности (специальностям), входящей в профессию, и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	29,4	6	4	1	-	11	51,4
II курс	26,8	5	6	2	-	11	50,8
III курс	26,4	7	6	1	-	11	51,4
IV курс	19,4	11	8	2	2	2	44,4
Всего	102	29	24	6	2	35	198

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам							
						максимальная	самостоятельная учебная нагрузка	обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
								всего занятий	в т.ч. лаб. и практик. занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
										17 нед.	23 нед.	17 нед.	23 нед.	17 нед.	23 нед.	17 нед.	23 нед.
	Общеобразовательный цикл	1к	2к	3к	4к	3078	1026	2052		430	454	444	264	216	188	56	0
ОУД.00	Общие учебные предметы					2157	719	1438		348	342	358	212	98	80	0	0
ОУД.01	Русский язык		Э		-	300	100	200		92	28	60	20				
ОУД.02	Литература		ДЗ		-	258	86	172		30	60	70	12				
ОУД.03	Родной язык		ДЗ		-	60	20	40				20	20				
ОУД.04	Иностранный язык			ДЗ		303	101	202			58		36	58	50		
ОУД.05	Математика	ДЗ	Э		-	342	114	228		110	60	40	18				
ОУД.06	История		ДЗ			426	142	284		82	90	64	48				
ОУД.07	Физическая культура	З	З	ДЗ		300	100	200	192	34	46	36	14	40	30		
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ			108	36	72				42	30				
ОУД.09	Астрономия		ДЗ			60	20	40				26	14				
	Индивидуальный проект (за счет часов самостоятельной работы)	З				0	0	0									
	Вариативная часть					0	0	0									
	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей					813	271	542		62	92	54	52	118	108	56	0
ОУД.10	Информатика		ДЗ			255	85	170						54	60	56	
ОУД.11	Химия			Э		327	109	218				54	52	64	48		
ОУД.12	Биология	ДЗ				231	77	154		62	92						
ОУД	Дополнительные дисциплины					108	36	72		20	20	32	0	0	0	0	0
УД.01	Башкирский язык/Культура Башкортостана		ДЗ			108	36	72		20	20	32					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					504	168	336		0	0	0	0	144	0	96	96

ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства			Э	66	22	44	8							44	
ОП.02	Основы деловой культуры			ДЗ	54	18	36	2							36	
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			ДЗ	54	18	36	10					36			
ОП.04	Экологические основы природопользования			ДЗ	60	20	40						40			
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита			ДЗ	111	37	74	32							16	58
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			ДЗ	57	19	38									38
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ	102	34	68						68			
П.00	Профессиональный цикл				4788	1596	3192		182	354	168	484	252	616	460	676
ПМ.00	Профессиональные модули				4653	1551	3102		182	354	168	484	252	616	416	630
ПМ.01	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	Э			72	24	48		48	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технологии ухода за сельскохозяйственными животными	ДЗ			36	12	24		24							
МДК.01.02	Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	ДЗ			36	12	24		24							
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе		Э		1710	570	1140		134	354	168	484	0	0	0	0
МДК.02.01	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе		ДЗ		462	154	308	108	76	52	92	88				
МДК.02.02	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе		ДЗ		114	38	76	28			76					
УП.02	Учебная практика		ДЗ		594	198	396		58	158		180				
ПП.02	Производственная практика		ДЗ		540	180	360			144		216				
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд			Э	1302	434	868		0	0	0	0	252	616	0	0
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд			ДЗ	600	200	400						216	184		
УП.03	Учебная практика			ДЗ	378	126	252						36	216		
ПП.03	Производственная практика			ДЗ	324	108	216							216		
ПМ.04	Ведение оперативного учета			Э	1569	523	1046		0	0	0	0	0	0	416	630

	имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе																	
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций				ДЗ	543	181	362								200	162	
УП.04	Учебная практика				ДЗ	594	198	396								216	180	
ПП.04	Производственная практика				ДЗ	432	144	288									288	
ФК.00	Физическая культура				ДЗ	135	45	90	90							44	46	
ПА	Промежуточная аттестация					252		252			20		80		60	20	72	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация					72		72									72	
Всего						8856	2952	5904		612	828	612	828	612	864	632	916	
<p>Консультации на каждого обучающегося по 4 часа в учебном году</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация:</p> <p>с 17 июня по 29 июня 2025 г. (2 нед.)</p>									Всего	<i>дисциплин и МДК</i>	554	506	612	352	576	372	396	304
										<i>УП</i>	58	158	0	180	36	216	216	180
										<i>ПП</i>	0	144	0	216	0	216	0	288
										<i>экзаменов</i>	1			3		1	1	1
										<i>дифф. зачетов</i>	2	2	1	8	3	5	2	6
										<i>зачетов</i>		2		1				

5. Требования к условиям реализации основной образовательной программы

Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Для реализации основной профессиональной образовательной программы, учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

агрономии;
зоотехники;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

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

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.