

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

6. ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

8. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

11. ВОЗМОЖНОСТИ ПРОДОЛЖЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА (далее – ОПОП) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную КГАПОУ «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08 2013 года №, укрупненная группа – 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы составляют:

- федеральный государственный образовательный стандарт по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 02.08 2013 года № 717;
- Закон РФ «Об Образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Закон Красноярского края «Об образовании в Красноярском крае»;
- Устав КГАПОУ «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»;
- Рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования;
- 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;

- локальные акты, утвержденные на Совете Учреждения.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. 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).

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

1.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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.
ОК3	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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Организовать 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

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
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 усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
ПК 2.3.	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

2.4.	
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.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев.

3.2. Требования к поступающим

Поступающие обязаны предоставить при поступлении следующие документы:

1. Паспорт
2. Документ об образовании государственного образца

3. Медицинскую справку (в соответствии с Постановлением правительства РФ от 14.08.2013 № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности)»).

3.3.Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

1. Учетчик-повар

4.РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (см. Приложение)

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Курс изучения
1	2	3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства	1
ОП.02	Основы деловой культуры	2
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	1
ОП.04	Экологические основы природопользования	1
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	1,2
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1,2
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	1,2
<i>ОП.08</i>	<i>Охрана труда</i>	1
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	
МДК.01.01	Технологии ухода за сельскохозяйственными животными	1

МДК.01.02	Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	1
<i>МДК.01.03</i>	<i>Технология ухода за кроликами</i>	1
ПП.01	Производственная практика	1
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	
МДК.02.01	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	1
МДК.02.02	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	1
ПП.02	Учебная практика	1,2
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	2
ПП.03	Производственная практика	2
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	
УП.04	Производственная практика	2
ФК.01	Физическая культура	1,2
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	2

6. ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Для формирования вариативной части обязательных аудиторных занятий циклов ОПОП проводилось анкетирование с участием основных работодателей по актуальным проблемам формирования профессиональных компетенций по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы». По результатам круглого стола и анкетирования были сформулированы основные требования к выпускникам лица со стороны работодателей, согласно которым выделенные ФГОС НПО часы вариативной части ОПОП (486 часов, в том числе 324 часа обязательных учебных занятий) использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, включить умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и распределены следующим образом:

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.05	Добавить изучение программы «1С Бухгалтерия»	162	108	анкеты работодателей
ОП.08	Орана труда	51	34	анкеты работодателей
ПП.00	Профессиональный цикл			
МДК.01.03	Технология ухода за кроликами	153	102	анкеты работодателей
ПМ.03	Добавить темы по современной маркировке и обозначениям на упаковке продуктов питания, современному оборудованию предприятий общественного питания, особенностям блюд национальных кухонь	120	80	анкеты работодателей
		486	324	

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводится в соответствии с «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации».

В тех случаях, когда по теоретическим дисциплинам не предусмотрен экзамен, преподаватель проводит для групп зачет или дифференцированный зачет. Время на проведение зачета и дифференцированного зачета выделяется за счет общего количества часов, отводимых на изучение предмета по учебному плану.

Экзамены по профессиональным модулям проводятся комиссиями, утвержденными приказом директора не позднее, чем за две недели до начала аттестации, в составе: председателя (директор, его заместители), преподавателей по дисциплине (ПМ).

Промежуточная аттестация проводится в сроки, определенные рабочим учебным планом, и начинается с 9 часов по местному времени. На аттестацию в письменной и устной форме отводится 6 астрономических часов.

7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

7.2.1. Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой формируется администрацией по каждой ОПОП и утверждается приказом директора.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и мастеров производственного обучения (первой и высшей квалификационной категории) аттестуемой группы выпускников, а также специалистов, предприятий, объединений, организаций-заказчиков кадров рабочих и специалистов.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам (кандидатура председателя утверждается приказом министерства образования и науки Красноярского края).

7.2.2. Содержание государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по программам среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Государственная итоговая аттестация выпускников, обучающихся по программам среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих, состоит из нескольких испытаний, следующих видов:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих,
- защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определенной образовательным учреждением.

Конкретный перечень испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации выпускников в рамках ОПОП, порядок формы и сроки ее проведения устанавливаются в Программе государственной итоговой аттестации по профессии по подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

7.3. Требования к выпускным квалификационным работам

7.3.1 Выпускная практическая квалификационная работа по специальностям, входящих в профессию, должна соответствовать требованиям и уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренной квалификационной характеристикой и соответствовать основным видам профессиональной деятельности. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

7.3.2. Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему профессиональных и общих компетенций, предусмотренных ФГОС начального профессионального образования. Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса, выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. К описательной части, должна быть представлена и графическая часть.

8. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Реализация основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Все дисциплины учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

При реализации ОПОП используется как традиционные, так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств), тренинги и пр.

Для реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний обучающихся с использованием электронных вариантов тестов. В учебном процессе организуются различные виды контроля знаний обучающихся: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту письменной экзаменационной работы.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют научно-практические конференции, педагогические чтения, Дни здоровья, конкурсы непрофессионального творчества и др.

Внеаудиторная работа имеет необходимое методическое обеспечение.

Каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и по каждому междисциплинарному курсу, а так же имеет доступ к банку электронных учебников.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Так же имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Профессиональная образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Лицей располагает необходимыми для освоения ОПОП кабинетами, лабораториями и мастерскими и другими помещениями.

Оснащенность образовательного процесса компьютерной техникой следующая: персональные компьютеры, ноутбуки, мультимедиа проекторы, принтеры, сканеры, интерактивные доски. Соотношение количества учащихся на 1 ПК составляет 5:1.

11. ВОЗМОЖНОСТИ ПРОДОЛЖЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

Выпускник по завершению ОПОП по профессии 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы может продолжить обучение по программе среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальности 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), 260807 Технология продукции общественного питания.

1. Календарный учебный график**2. Учебный план****3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии**

№	Наименование
1	Кабинеты:
	агрономии
	зоотехнии
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории:
	бухгалтерского учета, налогов и аудита
	микробиологии, санитарии и гигиены
	механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства
	технологии производства продукции растениеводства
	технологии производства продукции животноводства
	технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	кулинарии
	информационных технологий в производственной деятельности
3	Полигон
	учебно-производственное хозяйство
4	Спортивный комплекс:
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
5	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования КГАПОУ «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих (далее – ФГОС СПО ППКРС), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 02.08.2013 г 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы.

При формировании учебного плана учтены следующие нормы нагрузки:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю в период освоения основной профессиональной образовательной программы, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;
- продолжительность учебной недели 6 дней;
- продолжительность занятий (90 мин.) - группировка парами с пятиминутным перерывом внутри пары и 10-минутными перерывами между парами;
- общий объем каникулярного времени составляет не менее 10-ти недель, включая две недели в зимний период;
- текущий контроль знаний осуществляется в виде отчетов о выполнении практических и защиты лабораторных работ, контрольных работ, тестирования (в том числе с применением тестирующих программ) и др.;
- учебная практика проводится в мастерских лицах;
- производственная практика проводится на предприятиях соответствующего профиля на основании заключенных договоров;
- продолжительность промежуточной аттестации – 3 недели;
- продолжительность итоговой аттестации – 1 неделя,

При проведении лабораторных, практических работ учебная группа может быть разделена на подгруппы.

Формирование вариативной части ОПОП

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ОПОП, включая инвариантную и вариативную части.

Объем вариативной части ОПОП составляет 324 часа и распределен на введение дополнительных дисциплин в цикл ОП и углубление изучения профессиональных модулей ФГОС:

цикл ОП – 142 часа (Охрана труда – 34 часа, углубление изучения дисциплин ФГОС – 108 часов).

профессиональный цикл - 182 часа (в ПМ 01 введен МДК 01.03 Технология ухода за кроликами – 102 часа, углубление изучения других ПМ – 80 часов).

Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося в год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями.

Формы проведения промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является квалификационный экзамен.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Формой итоговой аттестации является написание и защита письменной экзаменационной работы и выполнение выпускных практических квалификационных работ. Темы письменных экзаменационных работ и перечень видов выпускных практических квалификационных работ ежегодно актуализируются с учетом требований работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации составляется ежегодно в соответствии с Положением лица об организации и проведении государственной (итоговой) аттестации.