



64

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Алексеевское
профессиональное училище»

Глотова Л.М.

«01» сентября 2018 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области
«Алексеевское профессиональное училище»
по профессии **35.01.23 «Хозяйка усадьбы»**

Квалификация:

- Повар 4 разряда;

- Учетчик

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

Начало обучения: 01.09.2018г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика по профилю профессии | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------------|--|--------------------------|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| I курс | 33 | 2 | 5 | 1 | - | 11 | 52 |
| II курс | 35 | 4 | - | 2 | - | 11 | 52 |
| III курс | 26 | 15 | - | - | - | 11 | 52 |
| IV курс | 6 | 7 | 20 | 2 | 2 | 2 | 39 |
| Всего | 100 | 28 | 25 | 5 | 2 | 35 | 195 |

2. Календарный график учебного процесса

| курс | сентябрь | | | | октябрь | | | | ноябрь | | | | декабрь | | | | январь | | | | февраль | | | | март | | | | апрель | | | | май | | | | июнь | | | | июль | | | | август | | | | | | | |
|------|----------------------------------|---|---|---|--|---|---|---|----------------------------------|---|---|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|----------------------------------|---|---|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|----------------------------------|---|---|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|--------|---|---|---|---|---|---|---|
| | 03-07 10-14 17-21 24-28 | | | | 1-5 8-12 15-29 22-26 29-02 | | | | 05-09 12-16 19-23 26-30 | | | | 03-07 10-14 17-21 24-28 | | | | 01-06 07-13 14-18 21-25 28-01 | | | | 04-08 11-15 18-22 25-01 | | | | 04-08 11-15 18-22 25-29 | | | | 01-05 08-12 15-19 22-26 29-04 | | | | 06-10 13-17 20-24 27-31 | | | | 03-07 10-14 17-21 24-28 | | | | 01-05 08-12 15-19 22-26 29-02 05-09 12-16 19-23 26-30 | | | | | | | | | | | |
| 1 | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | К | К | Т | Т | Т | У | Т | У | Т | У | Т | У | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Э | П | П | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 2 | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | У | Т | Т | Т | Т | У | Т | Т | К | К | Т | Т | Т | У | Т | У | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Э | Э | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 3 | Т | Т | Т | Т | У | Т | У | Т | У | Т | У | Т | Т | У | Т | У | К | К | Т | Т | Т | У | Т | У | Т | У | Т | У | Т | У | Т | У | Т | Т | Т | Т | У | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 4 | Т | У | У | Т | Т | У | Т | У | У | У | У | Т | Т | Э | Э | П | К | К | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | ГИА | | | | | | | |

Т- теоретические занятия

Э – экзамены

К - каникулы

У – учебная практика

ПП – производственная практика

ГИА – государственная итоговая аттестация

| | | | | | | | | | | |
|--------------|--|----------------|----------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| | практика | | | | | | | | | |
| ПП.04 | Производственная практика | 10 нед. | 0 | 0 | | | | | | 10 нед. |
| ПП.00 | Итого по производственной практике | 25 нед. | 0 | 5 нед. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 нед. |
| | Всего по учебной и производственной практикам | 53 нед. | 0 | 7 нед. | 2 нед. | 2 нед. | 7 нед. | 8 нед. | 7 нед. | 20 нед. |

План учебного процесса по профессии 35.01.23 "Хозяйка(ин) усадьбы 2018 год приема

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | | | | |
|--------|--|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---------------|-----------------------|---|-----------|-----------------|-----------|-----------|-----------------|-----------|-----------|-----------------|-----------|-----------|-----------------|
| | | | максимальная | самостоятельная учебная работа | Обязательная | | I курс | | итого за 1 курс | II курс | | итого за 2 курс | III курс | | итого за 3 курс | IV курс | | итого за 4 курс |
| | | | | | всего занятий | лаб. и практ. занятий | 1 семестр | 2 семестр | | 3 семестр | 4 семестр | | 5 семестр | 6 семестр | | 7 семестр | 8 семестр | |
| 0.00 | Образовательный цикл | 3э/13дз | 3007 | 1004 | 2003 | 1038 | 438 | 520 | 958 | 466 | 422 | 888 | 80 | 41 | 121 | 36 | | 36 |
| ОУД | Базовые общеобразовательные циклы | 2э/9дз | 2359 | 788 | 1571 | 835 | 337 | 390 | 727 | 364 | 359 | 723 | 80 | 41 | 121 | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | 4Э | 171 | 57 | 114 | 46 | 20 | 20 | 40 | 37 | 37 | 74 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.02 | Литература | 4дз | 257 | 86 | 171 | 88 | 50 | 70 | 120 | 25 | 26 | 51 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.03 | Иностранный язык | 4Дз | 257 | 86 | 171 | 171 | 34 | 46 | 80 | 51 | 40 | 91 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.04 | История | 4Дз | 257 | 86 | 171 | 72 | 36 | 44 | 80 | 51 | 40 | 91 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.05 | Обществознание (вкл. экономику и право) | 6Дз | 257 | 86 | 171 | 74 | | | 0 | 43 | 57 | 100 | 30 | 41 | 71 | | | 0 |
| ОУД.06 | Математика | 4Э | 342 | 114 | 228 | 62 | 60 | 53 | 113 | 57 | 58 | 115 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.07 | Физика | 4Дз | 162 | 54 | 108 | 54 | 17 | 26 | 43 | 32 | 33 | 65 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.08 | Физическая культура | 2Дз, 4Дз | 257 | 86 | 171 | 161 | 34 | 37 | 71 | 50 | 50 | 100 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | 2дз | 108 | 36 | 72 | 10 | 34 | 38 | 72 | | | 0 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.10 | География | 2дз | 108 | 36 | 72 | 36 | 34 | 38 | 72 | | | 0 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.11 | Экология | 4дз | 108 | 36 | 72 | 36 | 18 | 18 | 36 | 18 | 18 | 36 | | | 0 | | | 0 |
| ОУД.12 | История религии | 5дз | 75 | 25 | 50 | 25 | | | 0 | | | 0 | 50 | | 50 | | | 0 |
| ОУП | Профильные общеобразовательные дисциплины | 1э/2дз | 526 | 175 | 351 | 175 | 101 | 130 | 231 | 80 | 40 | 120 | | | 0 | | | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|--------|-----|-----|-----|-----|----|----|-----|----|----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| ОУП.01 | Информатика | 3дз | 162 | 54 | 108 | 54 | 34 | 46 | 80 | 28 | | 28 | | | 0 | | |
| ОУП.02 | Химия | 4Э | 256 | 85 | 171 | 85 | 33 | 46 | 79 | 52 | 40 | 92 | | | 0 | | 0 |
| ОУП.03 | Биология | 2ДЗ | 108 | 36 | 72 | 36 | 34 | 38 | 72 | | | 0 | | | 0 | | 0 |
| УД | Дополнительные учебные дисциплины | 2Дз | 122 | 41 | 81 | 28 | | | 0 | 22 | 23 | 45 | | | 0 | 36 | 36 |
| УД.01 | Основы проектной деятельности | 4Дз | 68 | 23 | 45 | 20 | | | 0 | 22 | 23 | 45 | | | 0 | | 0 |
| УД.02 | Астрономия | 8ДЗ | 54 | 18 | 36 | 8 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | 36 | 36 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 1э/9дз | 882 | 294 | 588 | 272 | 50 | 50 | 100 | 72 | 72 | 144 | 156 | 188 | 344 | | 0 |
| ОП.01 | Экономические и организационно-правовые основы усадьбного хозяйства | 6ДЗ | 120 | 40 | 80 | 20 | | | 0 | | | 0 | 40 | 40 | 80 | | 0 |
| ОП.02 | Основы деловой культуры | 2дз | 60 | 20 | 40 | 20 | 20 | 20 | 40 | | | 0 | | | 0 | | |
| ОП.03 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | 4дз | 48 | 16 | 32 | 16 | | | 0 | 16 | 16 | 32 | | | 0 | | 0 |
| ОП.04 | Экологические основы природопользования | 6дз | 48 | 16 | 32 | 16 | | | 0 | | | 0 | | 32 | 32 | | 0 |
| ОП.05 | Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита | 2э | 90 | 30 | 60 | 30 | 30 | 30 | 60 | | | 0 | | | 0 | | 0 |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 4дз | 66 | 22 | 44 | 22 | | | 0 | 22 | 22 | 44 | | | 0 | | 0 |
| ОП.07 | Безопасность жизнедеятельности | 4ДЗ | 102 | 34 | 68 | 34 | | | 0 | 34 | 34 | 68 | | | 0 | | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|---|---------|------|-----|------|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| ОП.08 | Основы предпринимательства | 6дз | 162 | 54 | 108 | 54 | | | 0 | | 0 | 54 | 54 | 108 | | | 0 | |
| ОП.09 | Эффективное поведение на рынке труда | 6дз | 105 | 35 | 70 | 18 | | | 0 | | 0 | 35 | 35 | 70 | | | 0 | |
| ОП.10 | Введение в профессию | 6дз | 81 | 27 | 54 | 42 | | | 0 | | 0 | 27 | 27 | 54 | | | 0 | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 4э/10дз | 3320 | 470 | 2850 | 506 | 64 | 330 | 394 | 100 | 274 | 374 | 421 | 566 | 987 | 609 | 576 | 1185 |
| ПМ.01 | Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе | 1э/3дз | 232 | 35 | 197 | 43 | 32 | 165 | 197 | | | 0 | | 0 | | | | 0 |
| МДК.01.01. | Технологии ухода за сельскохозяйственными животными | 2э | 61 | 20 | 41 | 25 | 17 | 24 | 41 | | | 0 | | 0 | | | | 0 |
| МДК.01.02. | Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе | 2дз | 45 | 15 | 30 | 18 | 15 | 15 | 30 | | | 0 | | 0 | | | | 0 |
| УП.01 | Учебная практика | 2дз | 36 | | 36 | | | 36 | 36 | | | 0 | | 0 | | | | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика | 2дз | 90 | | 90 | | | 90 | 90 | | | 0 | | 0 | | | | 0 |
| ПМ.02 | Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в | 1э/3дз | 232 | 35 | 197 | 43 | 32 | 165 | 197 | | | 0 | | 0 | | | | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--|--------|------|-----|------|-----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| МДК.02.0 1. | Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе | 2э | 61 | 20 | 41 | 25 | 17 | 24 | 41 | | 0 | | | 0 | | | 0 | |
| МДК.02.0 2. | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе | 2дз | 45 | 15 | 30 | 18 | 15 | 15 | 30 | | 0 | | | 0 | | | 0 | |
| УП.02 | Учебная практика | 2дз | 36 | | 36 | | | 36 | 36 | | 0 | | | 0 | | | 0 | |
| ПП.02 | Производственная практика | 2дз | 90 | | 90 | | | 90 | 90 | | 0 | | | 0 | | | 0 | |
| ПМ.03 | Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | 1э/2дз | 1536 | 260 | 1276 | 260 | | | 0 | 100 | 274 | 374 | 84 | 228 | 312 | 230 | 360 | 590 |
| МДК.03.0 1. | Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд | 8э | 780 | 260 | 520 | 260 | | | 0 | 100 | 130 | 230 | 84 | 84 | 168 | 122 | 0 | 122 |
| УП.03 | Учебная практика | 8дз | 396 | | 396 | | | | 0 | | 144 | 144 | | 144 | 144 | 108 | 0 | 108 |
| ПП.03 | Производственная практика | 8дз | 360 | | 360 | | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 360 | 360 | |
| ПМ.04 | Ведение оперативного учета имущества, фи- нансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе | 1э/2дз | 1320 | 140 | 1180 | 160 | | | 0 | | 0 | 292 | 293 | 585 | 379 | 216 | 595 | |

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

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.

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Алексеевское профессиональное училище» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 2 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. №29625 от 20 августа 2013г.) и на основании следующих документов:

- Федерального закона РФ от 29.12.2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Устава ГБПОУ «Алексеевское профессиональное училище»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 292 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 2.06.2013г № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- СанПиН 2.4.3.1186-03
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (принят 17.05.2012г);
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 06-259);
- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в учебных пунктах Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации №96/134 от 24 февраля 2010г.;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08. 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Рекомендаций Федерального института развития образования (ФИРО) (www.Firo.ru);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013г. № 1408 «Об утверждении примерных программ профессионального обучения водителей транспортных средств соответствующих категорий и подкатегорий».

Данный учебный план разработан на весь срок обучения (3 года и 10 месяцев).

Предусматривает следующую организацию учебного процесса и режима занятий:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;

- продолжительность занятий – 7-8 уроков в день;

- продолжительность урока – 45 минут;

- допускается группировка парами уроков по всем предметам, кроме физкультуры в зале;

- перемены на отдых обучающиеся - не менее 10 минут, а продолжительность перемены для питания - не менее 20 минут;

- максимальный объём учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;

- максимальный объём обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю;

- учебная и производственная практики проводятся концентрированно и рассредоточено в соответствии с календарным графиком;

- оценка качества освоения учебных дисциплин основывается на 5-ти бальной оценочной шкале. Для проведения текущего контроля знаний используются как традиционные формы (устный опрос, письменный опрос, тестовое задание, защита реферата), так и новые формы (тестирование на ПК, работа в команде, перекрёстная самопроверка и т.д.). Действует накопительная система оценок. Чтобы объективно аттестовать обучающихся за полугодие, год необходимо не менее 5-ти оценок (при двухчасовой недельной учебной нагрузке по предмету).

По желанию педагога разрабатывается рейтинговая система оценок, имеющая цель расширить качество оценивания с учётом различных факторов: посещение занятий, активность работы на уроке, ведение тетрадей и составление конспектов, глубина проработки домашних заданий в составе самостоятельной работы, участие в олимпиадах, конкурсах и предметных неделях и т.д.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся (всего) составляет **-7389 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка (всего) – **5531 час**,

самостоятельная работа обучающихся – **1858 часов**.

5.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 06-259).

При разработке данного учебного плана было принято во внимание, что получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время - 22 нед.

Учебный план составлен с учётом выбранного естественнонаучного профиля обучения.

Профильными учебными дисциплинами являются: информатика, биология и химия.

Изучение общеобразовательных дисциплин в данном учебном плане осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО, вплоть до завершения обучения.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Учебный план планирует экзамены в письменной форме по предметам русский язык и математика, в устной форме по профильной дисциплине – химии. Экзамен по предмету химия выбран исходя из направления профиля подготовки и с учётом необходимого уровня знаний для выпускников технической профессии.

Обязательная учебная нагрузка общеобразовательного цикла составляет:

Базовые учебные дисциплины – **1571 час**;

Профильные учебные дисциплины – **351 час**;

Дополнительные учебные дисциплины – **81 час**;

Итого на весь цикл – **2003 часа**.

5.2 Общепрофессиональный цикл представлен дисциплинами ОП.01-ОП.10 обязательная аудиторная нагрузка которого составляет **588 часов**. Количество часов на 20 увеличено за счет часов вариативного цикла.

Распределение часов следующее:

ОП.02 Основы деловой культуры – 40 часов (на 10 часов)

ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены – 32 часа (на 5 часов)

ОП.04 Экологические основы природопользования – 32 часа (на 5 часов)

5.3 Организация обучения профессиональному циклу (профессиональным модулям ППКРС)

Учебный план составлен с учётом поэтапного освоения профессий ФГОС и их квалификаций, учитывая, что ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППКРС ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней по данной профессии.

Учебный план предусматривает следующее распределение периодов обучения реализуемым профессиям ФГОС СПО:

1. Профессиональный модуль ПМ.01. и ПМ.02. «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе», «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» изучается на 1-м курсе. Формой итогового контроля является экзамен и дифференцированный зачёт.
2. Квалификация (профессия) «Повар» изучается с 3 по 8 семестры, то есть на 2-м, 3-м и 4-м курсах. После прохождения учебной и производственной практик проводится дифференцированный зачёт по УП и зачёт по ПП. По окончании изучения профессионального модуля - квалификационный экзамен на присвоение 4-го разряда. Экзамен так же проводится с привлечением работодателей. Существующий диапазон тарифных разрядов: от 2 до 6.
3. Квалификация (профессия) «Учётчик» изучается на 3-м и 4-м курсах. После завершения 3 и 4 курса предусмотрены экзамены по теоретической части (МДК) модуля, а по окончании учебной и производственной практик проводится дифференцированный зачёт по УП и зачёт по ПП. Завершается профессиональный модуль квалификационным экзаменом, так же с привлечением работодателей.

Профессиональный цикл представлен модулями ПМ.01-ПМ.04, обязательная аудиторная нагрузка которого составляет **2850 = 942 (МДК) + 1908 (учебная и производственная практика)** часов.

Количество часов увеличено на 72 часа за счет вариативной части.

Распределение часов следующее:

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд – 36 часов.

ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе – на 36 часов.

При участии работодателей осуществлен анализ соответствия требований к уровню знаний и умений каждой профессиональной компетенции профессионального стандарта. Анализ позволил расширить требования к знаниям и умениям профессионального модуля, лучше изучить требования работодателей. Освоение рабочей учебной программы по профессиональным модулям предусмотрено параллельно с изучением предметов общепрофессионального цикла.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, чередуясь с теоретическими занятиями под руководством мастера производственного обучения, рассредоточено на 1-4 курсах в объеме:

1 курс – 72 часа, 2 курс – 144 часа, 3 курс – 540 часов, 4 курс – 252 часа.

Итого: 1008 часов (28 недель).

Реализация программы профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится после освоения:

ПМ.01 – в объеме 90 часов;

ПМ.02 – в объеме 90 часов;

ПМ.03 – в объеме 360 часов;

МП.04 - в объеме 360 часов.

1 курс – 180 часов, 4 курс- 720 часов.

Итого: 900 часов (25 недель).

5.4 Формирование вариативной части ППКРС

Максимальная учебная нагрузка – 486 часов,
в том числе обязательных учебных занятий – 324 часа.

| № | Индекс | Элементы учебного процесса | Максимальная учебная нагрузка | Обязательная учебная нагрузка | | Обоснование |
|---|-----------|--|-------------------------------|-------------------------------|-----|---|
| | | | | всего | ЛПЗ | |
| 1 | ОП.08 | Основы предпринимательства | 162 | 108 | | Вариативная составляющая основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования в Самарской области |
| 2 | ОП.09 | Эффективное поведение на рынке труда | 105 | 70 | | |
| 3 | ОП.10 | Введение в профессию | 81 | 54 | | |
| 4 | ОП.02 | Основы деловой культуры | 16 | 10 | | Получение и углубление дополнительных умений и знаний в соответствии с потребностями работодателей, повышение уровня усвоения материала и практикоориентированности в подготовке обучающихся. |
| 5 | ОП.03 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | 7 | 5 | | |
| 6 | ОП.04 | Экологические основы природопользования | 7 | 5 | | |
| 7 | МДК.03.01 | Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд | 54 | 36 | | |

| | | | | | | |
|---|-----------|---|------------|------------|--|--|
| 8 | МДК.04.01 | Методы учета имущества, финансовых и хозяйственных операций | 54 | 36 | | |
| | | ИТОГО | 486 | 324 | | |

5.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в училище разделяется по следующим формам:

1. Оценки за полугодие и учебный год.

Выставление оценок по итогам полугодия и учебного года. Для объективного оценивания необходимо иметь накопительный фонд оценок в размере 5-ти отметок за полугодие, при учебной нагрузке 2 часа в неделю. Оценки накапливаются в результате использования текущих форм контроля на уроках, по результатам выполнения лабораторных и практических работ и т.д.

2. Зачёт или дифференцированный зачёт.

Проводятся за счёт последних часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины, МДК, учебной или производственной практики профессионального модуля.

3. Экзамен по предмету или по МДК.

Проводится на экзаменационной неделе или после завершения теоретической и лабораторно-практической части за счёт дополнительных часов из тарификации. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в училище организовано группирование 2 экзаменов в рамках одной календарной недели. При этом запланирован перерыв между ними в объёме 2-х дней для консультаций и самостоятельной подготовки к экзаменам.

4. После завершения изучения профессионального модуля проводится обязательный квалификационный экзамен (Эк), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, представителей Гостехнадзора, органа образования и других заинтересованных лиц. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: междисциплинарных курсов (МДК), учебной и производственной практик. Квалификационный экзамен проводится в виде выполнения практических заданий. По его итогам присваивается уровень определённой квалификации. Этот экзамен проверяет готовность обучающего к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций. Условием аттестации на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. Итогом

проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен». В протоколе экзамена и зачётных книжках запись будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен». Если хотя бы одна из компетенций не освоена, то комиссия выносит однозначное решение: «ВПД не освоен».

Учебные дисциплины всех видов и профессиональные модули, которые изучаются рассредоточено на нескольких семестрах, не должны аттестоваться каждый семестр. В этом случае выставляются полугодовые и годовые оценки, используя накопительный фонд текущих оценок и различные уровни рейтинговой оценки.

5.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

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

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется учащимся в присутствии аттестационной комиссии. Обучающийся не обязан комментировать свою деятельность при выполнении практической квалификационной работы.

ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППКРС ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии. Но это не значит, что все выпускники обязаны иметь повышенный разряд. Фактически его могут получить 30-50% (цифры могут варьироваться в зависимости от многих факторов). Заявленный квалификационный разряд, указанный в условиях освоения модулей – это желаемый результат, направление на конечную цель, для достижения которой целенаправленно работают все участники образовательного процесса.

За полгода до итоговой аттестации до сведения выпускников доводят перечень тем письменных экзаменационных работ и график проведения консультаций для написания ПЭР. Повторение тем не допускается. Руководителем ПЭР может быть только преподаватель училища. Закрепление тем, руководителей, консультантов графической и практической части оформляется приказом директора училища. В период подготовки письменных экзаменационных работ в кабинетах специальных дисциплин оформляют стенды «В помощь выпускнику», где размещают информацию по оформлению работы.

Учёт и контроль участия выпускников в консультационных занятиях ведётся в графах журнала теоретического обучения. Руководитель за месяц до начала итоговой аттестации проверяет выполнение ПЭР и представляет её рецензенту. Полностью готовая выпускная ПЭР вместе с рецензией сдаётся заместителю директора училища по УПР для окончательного контроля и подписи.

Во время защиты выпускник делает короткий доклад по ПЭР. В выступлении использует демонстрационные материалы (плакаты) и пояснительной запиской для уточнения цифрового материала. В процессе защиты аттестационная комиссия задаёт выпускнику ряд вопросов, связанных с темой защищаемой работы. После окончания защиты ПЭР аттестационная комиссия обсуждает результаты, объявляет итоги с указанием оценки, полученной на экзамене и присвоенного разряда по профессии (профессиям).

Согласовано:

Заместитель директора по УПР



Иванова К.Ф.