государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Алексеевский государственный техникум»

Согласовано	Согласовано	Утверждаю
Опорный работодатель Председатель сельского потребительского	Председатель управляющего совета	Директор ГБПОУ СО «Алексеевский
общества м.р. Алексеевский		государственный техникум»
_____ Н.В.Чиликина	_____ Е.А. Чаплыгина	_____ К.Ф. Демина
02.11.2026 год	02.11.2026 год	02.11.2026 год

ГБПОУ СО "" Алексеевский государственный техникум""", CN=Демина К_Ф_, E=kristi818@mail.ru 00d4d17f9369692a54

Основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Квалификация:
- Повар;
- Учетчик.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Форма обучения – очная
Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный.

п. Авангард 2023 г

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Алексеевский государственный техникум»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.

Настоящая основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 35.01.23 Хозяйка усадьбы.

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

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

• Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 717;

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015г. № 390 «О внесении изменений в ФГОС СПО»;

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355»;

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и

осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

• Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

• Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

• Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013 г. № 1186 «Об утверждения порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

• Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.;

• Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.);

• Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГАУ ФИРО);

• Программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, одобренные научно методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 2 от 26.03.2015 г.);

• Письмо Минобрнауки РФ № 06-259, от 15.03.2015 г. «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе

основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования

1. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар - учетчик

Формы обучения: очная.

Форма организации образовательной деятельности – Профессионалитет.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.2. Нормативный срок освоения программы.

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
Основное общее образование	Повар Учетчик	3 года 10 месяцев

1.3. Особенности ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.20 Хозяйка (ин) усадьбы предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Образовательного

ОУД.01 Русский язык

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Иностранный язык

ОУД.04 История

ОУД.05 Обществознание (вкл. экономику и право)

ОУД.06 Математика

ОУД.07 Физика

ОУД.08 Физическая культура

ОУД.09 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.10 География

ОУД.11 Экология

ОУП.01 Информатика

ОУП.02 Химия

ОУП.03 Биология

УД.01 Основы проектной деятельности

УД.02 Астрономия

УД.03 Психология

– Общепрофессионального

ОП.01 Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства

ОП.02 Основы деловой культуры

ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.04 Экологические основы природопользования

ОП.05 Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.07 Безопасность жизнедеятельности

ОП.08 Основы предпринимательства

ОП.09 Эффективное поведение на рынке труда

Оп.10 Введение в профессию: общие компетенции профессионала

– Профессионального

ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе

МДК.01.01 Технологии ухода за сельскохозяйственными животными

МДК.01.02 Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе

ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

МДК.02.01 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе

МДК.02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

МДК.03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

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

и разделов:

− физическая культура;

− учебная практика;

− производственная практика;

− промежуточная аттестация;

− государственная итоговая аттестация.

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда. По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы с присвоением квалификации: повар, учетчик.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения, такие как технология портфолио, тренинги, деловые игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность обучающихся.

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

2.1 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).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

имущество, в т.ч. земельный и коллекционный участок, приусадебное хозяйство и надворные постройки в сельской усадьбе;

сельскохозяйственные животные и продукция животноводства;

сельскохозяйственные культуры и продукция растениеводства;

сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;

пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи;

обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе;

технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции.

Обучающийся по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы готовится к следующим видам деятельности:

Уход за сельскохозяйственными животными, производство, 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.

2.2 Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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.

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.

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. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план

Учебный план по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы определяет такие качественные и количественные характеристики 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.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические или лабораторные занятия. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения подготовки рефератов, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

3.2. График учебного процесса

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

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей составляются с учетом формирования необходимых общих и профессиональных компетенций.

3.4. Рабочая программа учебной и производственной практик

Согласно п.7.12 ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии Хозяйка (ин) усадьбы предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено. Производственная практика реализуется концентрированно. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций. При реализации ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании выполненных работ. Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов по профессии «Повар», «Учетчик» независимо от их организационно-правовых форм. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

3.5. Программа Государственной итоговой аттестации выпускников.

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах: Выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

агрономии;

зоотехнии;

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. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

• текущий контроль;

• рубежный контроль;

• итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений, обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Текущий контроль

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

• выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

• правильности выполнения требуемых действий;

• соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

• формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений, обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения (заместителя директора по учебно-производственной работе, старшего мастера). Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга, обучающегося в соответствии с

принятой в лицее рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

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

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Предвыпускная производственная практика завершается итоговой проверкой приобретенных обучающимися профессиональных компетенций при выполнении ими выпускной практической квалификационной работы. Обучающиеся выполняют отдельно практическую работу по каждой профессии общероссийского классификатора, входящей в профессию широкого профиля. Общий перечень документов, комплектуемый по результатам выполнения выпускных практических квалификационных работ:

1. Перечень выпускных практических квалификационных работ.

2. Наряды на выполнение выпускных практических квалификационных работ.

3. Протокол по результатам выполнения выпускных квалификационных работ.

4. Заключение о выполненной выпускной практической квалификационной работе (на каждую аттестуемую профессию).

5. Производственная характеристика выпускника.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников образовательных учреждений СПО, независимо от форм получения образования, является обязательной. Аттестация проводится по окончании ступени или курса обучения, имеющих профессиональную завершенность. Цель аттестации – определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Итоговая аттестация выпускников включает в себя:

- квалификационные экзамены по профессиональным модулям (определяют освоение выпускником соответствующего вида профессиональной деятельности);

- выпускная квалификационная работа (в соответствии с уровнем профессиональной подготовки выпускника, предусмотренным ФГОС);

- защита письменной экзаменационной работы по теме, определяемой лицеем (выявление готовности выпускника к профессиональной деятельности).