

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КТИНЗ
_____ А.А.Куприянов

Приказ № 563 А
от «4» сентября 2015 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

35.01.23 ХОЗЯЙКА(ИН) УСАДЬБЫ

Квалификация
Оператор машинного доения
Плодоовощевод
Повар
Учетчик

Форма обучения
Очная

Иволгинск
2015

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, реализуемой Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья» (ГБПОУ КТИНЗ).

1.2.Общая характеристика программы среднего профессионального образования по профессии.

1.3.Срок освоения ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

1.4 Требования к абитуриенту по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.

3. Компетенции выпускника ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, формируемые в результате освоения данной ППКРС.

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

4.1 График учебного процесса. (Приложение)

4.2 Учебный план подготовки.(Приложение)

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы учебных практик, программы производственной практики .(Приложение)

4.4 Аннотации на рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.(Приложение)

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в ГБПОУ КТИНЗ.

5.1 Педагогические кадры.

5.2 Требования к условиям реализации ППКРС.

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

5.4 Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

5.5 Требования к практикам.

5.6 5.6. Использование образовательных технологий.

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС профессии 35.01.23 Хозяйка(ин).

7.1 Формы промежуточной аттестации.

7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

7.3 Структура рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

8. Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии.

Приложения

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих реализуемая Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья» (ГБПОУ КТИНЗ) по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин)представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности начального профессионального образования (ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативную правовую базу разработки ППКРС составляют:

- 1.Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
2. ФГОС, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 02.08. 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29625 от 20.08.2013
- 3.Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- 4.Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. N 247 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- 5.Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 389 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- 6.Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- 7.Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 391 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- 8.Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- 9.Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- 10.Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- 11.Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- 12.Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
- 13.Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от

- 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 14.Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях 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, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования ";
- 15.Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. N 06-456 " Об изменениях в федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования ";
- 16.Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.10 №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»
- 17.Блинов В. И., Батрова О. Ф., Есенина Е. Ю., Рыкова Е. А., Факторович А. А. Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации) - М.: Издательство «Перо», 2014., 91 с..
18. Устав колледжа.
19. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Зарегистрировано в Минюсте РФ 7 августа 2008 г. Регистрационный N 12085.
- 20.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413.

1.2.Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин)

ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

1.3.Срок освоения ППКР по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин)

Нормативные сроки освоения программы начального профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) ¹	Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Оператор машинного доения Плодоовощевод Повар Учетчик	3 года 5 мес. ²

1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:
- аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин)

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

сельскохозяйственные животные и продукция животноводства;

сельскохозяйственные культуры и продукция растениеводства;

сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;

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

обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе;

технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

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.

3. Компетенции выпускника ППКРС по, формируемые в результате освоения данной ППКРС СПО.

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин), должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

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

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

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин), должен обладать

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

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.

5.2.4. 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.

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

4.1 В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. N 464. и ФГОС СПО по содержанию и организации образовательного процесса при реализации данной ППКРС по **профессии 35.01.23 Хозяйка(ин)** регламентируется учебным планом профессии; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; графиком учебного процесса, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных

технологий.

4.1. График учебного процесса (Приложение 1). График учебного процесса представляет собой последовательность реализации ППКРС по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. (Приложение)

4.2. Учебный план подготовки (Приложение 2).

Учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную часть, перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик. При формировании «Вариативной части» учебного плана руководствовались целями и задачами настоящего ФГОС СПО, а также компетенциями выпускника, указанными в ФГОС СПО.

Профессиональные модули представлены в учебном плане разделами. Каждый раздел профессионального модуля представлен междисциплинарным курсом или его частью. Каждый междисциплинарный курс представлен темами. В соответствии с ФГОС СПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)** раздел программы «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной ППКРС предусматриваются учебные практики после прохождения профессиональных модулей для получения первичных профессиональных навыков на сельскохозяйственных предприятиях Республики Бурятия.

Учебная практика (производственное обучение), указывается в рамках профессиональных модулей рассредоточено, производственная практика в рамках профессиональных модулей показывается концентрированно. Учебная практика проводится в учебных мастерских, производственная практика организуется.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы учебных практик, программы производственной практики (Приложение 3).

4.4. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, модулей.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС

5.1 Педагогические кадры

Реализация основной образовательной программы специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научно-методической деятельностью.

Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов

№ п/п	Характеристика педагогических работников	Число педагогических работников	% (от общей численности пед. работников)
1	2	3	4
1.	Общая численность педагогических работников, обеспечивающих образовательный процесс по каждому направлению подготовки (специальности), заявленному в конкурсной	13	X
1.1.	штатные педагогические работники, за исключением внутренних и внешних совместителей	13	100
1.2.	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства		
1.3.	педагогические работники, работающие на условиях почасовой оплаты труда, не являющиеся основными работниками и внешними совместителями ОУ		
2.	Из общей численности педагогических работников, обеспечивающих образовательный процесс, по каждому направлению подготовки (специальности), заявленному в конкурсной документации	13	100
2.1.	лица, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора		
2.2.	лица, имеющие ученую степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента		
2.3.	лица, имеющие стаж практической работы по профилю преподаваемого учебного предмета, дисциплины	6	46
2.4.	лица, имеющие высшую квалификационную категорию	4	31
2.5.	лица, имеющие первую квалификационную категорию	5	38
2.6.	лица, не имеющие квалификационной категории	4	31
2.7.	лица, имеющие высшее профессиональное образование	13	100
2.8.	лица, имеющие среднее профессиональное образование		
2.9.	лица, имеющие начальное профессиональное образование		

5.2. Требования к условиям реализации ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального; и разделов:
- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть программы составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части составлены, обсуждены с работодателями.

Реализация ППКРС обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам программы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Учебно-методическое сопровождение реализации ФГОС по направлению подготовки

№ п/п	Показатель	% обеспеченности от норматива
1.	Учебно-программная документация (базисный план, рабочий учебный план, основные профессиональные образовательные программы, дополнительные учебные дисциплины, междисциплинарные комплексы, профессиональные модули, квалификационные характеристики, аналоги профессиональных стандартов и др.)	100
2.	Учебно-планирующая документация (календарно-тематические планы/перспективно-тематические планы, перечень учебно-производственных работ, план работы кабинетов/мастерских, паспорт кабинетов/мастерских, перечень оснащенности кабинетов/мастерских и др.)	100
3.	Фонды оценочных средств (текущий контроль, промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация)	100
4.	Методические разработки, пособия, рекомендации по реализации ФГОС СПО	100

УМК учебной дисциплины имеет следующую структуру: • рабочая программа учебной дисциплины; • материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации (фонды оценочных средств); • учебно-методическая литература: методические указания для теоретических и практических занятий для преподавателей и студентов, методические указания по организации самостоятельной работы студентов, методические разработки, рабочие тетради и др.;- информация (сведения) об использовании инновационных методов в образовательном процессе;

УМК профессионального модуля включает: • рабочая программа профессионального модуля; • материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации (фонды оценочных средств), порядок контроля и оценки сформированности профессиональных компетенций для экзамена квалификационного и др.; • учебно-методическая литература: методические указания для теоретических занятий, методические указания по выполнению лабораторных и практических занятий, методические указания по организации и проведению учебной и производственной (по профилю специальности) практик, рекомендации по выполнению курсового проекта (работы), методические рекомендации и указания по организации самостоятельной работы студентов, методические разработки, рабочие тетради и др.; • информация (сведения) об использовании инновационных методов в образовательном процессе;

5.4 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Учебный процесс по профессии обеспечивается наличием материально-технического оборудования в кабинетах, лабораториях, мастерских, которые приведены в таблице.

**Обеспечение образовательной деятельности
оборудованными учебными кабинетами, объектами проведения
практических занятий, необходимыми для реализации образовательных
программ в соответствии с Федеральными государственными
образовательными стандартами (далее – ФГОС)**

№ п/п	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений (заполняется в соответствии с требованиями ФГОС)	Количество	% оснащенности
I.	Кабинеты, всего из них:	6	100
1.	Кабинет физики	1	100
2.	Кабинет математики и информатики	1	100
3.	Кабинет химии, биологии, географии	1	100
4.	Кабинет агрономии, зоотехнии	1	100
5.	Кабинет истории, обществоведения, основ философии	1	100
6.	Кабинет русского языка и культуры речи, литературы	1	100
7.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны	1	100
8.	Кабинет социально-экономических дисциплин	1	100
9.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	1	100
II.	Лаборатории, всего из них:	1	100
1.	Лаборатория бухгалтерского учёта	1	100
2.	Лаборатория плодоовощеводства	1	100
III.	Мастерские, всего из них:	1	100
1.	Учебный кулинарный, кондитерский цех	1	100
2.	Учебное хозяйство	1	100
3.	Теплица	1	100
IV.	Другие помещения, всего из них:	4	100
1.	Спортивный зал	1	100
2.	Тренажёрный зал	1	100
3.	Спортплощадка	1	100

5.5. Требования к практикам.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла, в учебных, учебно-производственных мастерских, ателье. Практика студентов является составной частью ОПОП по специальности, проводится рассредоточено в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса, чередуясь с теоретическими занятиями, в целях комплексного освоения студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения (практический опыт, уметь) по каждому из модулей ОПОП по профессии в соответствии с

ФГОС СПО, программами профессиональных модулей ОПОП по профессии, в рамках которых определены виды работ по практике, разрабатываемые совместно с работодателями и утверждаемые колледжем.

5.6. Использование образовательных технологий

Методы организации и реализации образовательного процесса

а) методы, направленные на теоретическую подготовку:

лекция;

семинар;

практические занятия;

самостоятельная работа студентов;

консультация;

различные межсеместровые формы контроля теоретических знаний.

б) методы, направленные на практическую подготовку:

практические занятия;

мастер-классы преподавателей и приглашенных специалистов;

методические выставки учебно-творческих работ;

учебная и производственная практика;

выпускная квалификационная работа..

Использование методов организации и реализации образовательного процесса, направленных на обеспечение теоретической и практической подготовки

Лекция. Рекомендуются использовать различные типы лекций: вводную, мотивационную (способствующую проявлению интереса к осваиваемой дисциплине), подготовительную (готовящую студента к более сложному материалу), интегрирующую (дающую общий теоретический анализ предшествующего материала), установочную (направляющую студентов к источникам информации для дальнейшей самостоятельной работы), междисциплинарную.

Содержание и структура лекционного материала должны быть направлены на формирование у студента соответствующих компетенций и соотноситься с выбранными преподавателем методами контроля.

Основными активными формами обучения профессиональным компетенциям являются:

Практические занятия -одна из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении студентами под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно- теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности

Семинар. Этот метод обучения должен проходить в различных диалогических формах – дискуссий, деловых и ролевых игр, разборов конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, обсуждения результатов студенческих работ (докладов, сообщений).

Самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в учебных кабинетах и мастерских, читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Самостоятельная работа студентов должна подкрепляться учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, аудио и видео материалы.

Реферат. Форма практической самостоятельной работы студента, позволяющая ему критически освоить один из разделов учебной программы дисциплины или междисциплинарного курса. Рекомендуемый план реферата: 1) тема, предмет (объект) и

цель работы; 2) метод проведения работы; 3) результаты работы; 4) выводы (оценки, предложения), принятые и отвергнутые гипотезы; 5) области применения, 6) библиография. СРС представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

Воспитательная работа в колледже проводится в соответствии с концепцией воспитания. Концепция воспитательной работы разработана на основе Конституции Российской Федерации, требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, Закона об Образовании, нормативных документов Министерства образования Российской Федерации, Устава колледжа, а также иных локальных организационно-нормативных и индивидуальных правовых актов колледжа. В концепции определяются основные направления, формы и методы воспитательной работы в процессе подготовки специалистов.

Главной целью воспитательной работы является формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. В соответствии с общей целью, в качестве основных – в колледже приняты следующие направления воспитания студентов:

1. Гражданско-патриотическое.
2. Духовно-нравственное.
3. Трудовое, привитие любви к профессии.
4. Воспитание национальных и межэтнических взаимоотношений.
5. Формирование здорового образа жизни.
6. Студенческое самоуправление.

Приоритетными направлениями внеучебной работы в колледже являются:

- сохранение, развитие и приумножение традиций колледжа. Организация поддержки творческой инициативы у студентов: создание творческих коллективов, организация культурно-массовых и спортивных мероприятий,
- развитие системы студенческого самоуправления,
- развитие системы информационного обеспечения: оформление информационных стендов, выпуск газеты «Студенческий меридиан», поддержка Интернет-сайта и др,
- работа со студентами в рамках воспитания патриотизма и активной гражданской позиции,
- развитие системы социальной помощи студентам,
- формирование и развитие системы поощрения студентов.

Одним из традиционных направлений внеучебной деятельности стало социальное партнерство и совместные проекты с учреждениями культуры, образования, социальной защиты, воинскими частями, общественными организациями.

Формы воспитательной работы в колледже:

- индивидуальные - беседа, собеседование, поручение, совет, помощь;
- групповые – совещание, заседание, семинары, лекции, инструктажи, секции;
- коллективные – конференции, собрания, тематические вечера, встречи с работодателями, представителями органов власти, творческой интеллигенции, общественных организаций;
- печатные – стенные газеты, плакаты, буклеты, специальные издания, , сборники материалов студенческих научно-практических конференций;

- устные – беседы, выступления, выставки, стенды;
- организационные – лектории, семинары, редколлегии, клубы, библиотеки.

Основные направления деятельности педагогического коллектива по развитию способностей к профессиональной деятельности, формированию интеллектуально-творческих умений, профессиональных мотивов и компетенций:

- развитие личности, формирование качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- формирование социальной значимости и устойчивого интереса к выбранной специальности;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;
- воспитание любви к Родному краю, республике.

Способы и средства социализации студентов в образовательном пространстве колледжа:

- современные активные и (интерактивные) педагогические технологии;
- студенческое самоуправление, коллективные творческие дела;
- научно-исследовательская деятельность;
- творчество;
- профессионально-производственная деятельность;
- социально-общественная деятельность;
- художественно-творческая;
- спортивно-оздоровительная деятельность.

В колледже активизирована деятельность органов студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление проявляется через деятельность Студенческого совета, в состав которого входят представители всех отделений колледжа.

Организация воспитательной работы с обучающимися и формирование стимулов развития личности: учебно-воспитательный процесс по специальностям имеет большие возможности в реализации целей и задач профессиональной подготовки и личностного становления студентов.

Приобщение студентов к культурным ценностям и достижениям, привлечение их к изучению национальной самобытности осуществляется через образовательные программы, воспитательные и досуговые мероприятия.

Существующая структура организации внеаудиторной деятельности и самоуправления направлена на профессиональную социализацию личности..

В ведение студенческого совета колледжа входит организация и контроль работы студенческих активов групп, работа по вовлечению студентов колледжа в организацию и проведение культурно-массовых мероприятий в колледже, подготовка выступлений на общеколледжных мероприятиях, содействие реализации творческих инициатив студентов. В работе со студентами колледжа используются разнообразные формы организации воспитательной деятельности. Прежде всего, это массовые мероприятия (концерты, конкурсы, выставки, олимпиады, студенческие конференции).

Целью данных проектов является выявление творческих способностей студентов и воспитание корпоративного духа. Это наиболее популярные в студенческой среде мероприятия, объединяющие студентов различных курсов и специальностей.

В целях профилактики негативных привычек, наркомании и ВИЧ-инфекции, предусмотрен ряд мер, предполагающих привлечение, как потенциальных возможностей

педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности. В колледже действует программа профилактики асоциальных явлений, разрабатывается план мероприятий по различным асоциальным явлениям в студенческой среде, который включает в себя открытые лекции по профилактике и употреблению спиртных напитков и табакокурению, употреблению наркотических и психотропных препаратов, показ видео фильмов о толерантности и существующих проблемах в студенческой среде.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом. В течение учебного года для студентов колледжа работают секции: волейбольная, баскетбольная, теннис, ОФП.

В учебном заведении уделяется большое внимание созданию социально-бытовых условий в студенческом общежитии. Основная задача – создание благоприятных условий для отдыха, самообразования проживающих в общежитиях, обеспечение безопасности

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в колледже:

- Заместитель директора по воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в колледже, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления колледжа, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;
- Председатели методических объединений, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и классных руководителей учебных групп;
- Классные руководители групп;
- Воспитатели общежития и социальный педагог;
- Психолог;
- Педагоги дополнительного образования;
- Библиотекарь.

Обеспечение образовательной деятельности объектами и помещениями социально-бытового назначения

№ п/п	Объекты и помещения	Ед. изм.	Количество
1.	Наличие зданий общежития	ед.	1
2.	Количество мест в общежитии (по проекту)	мест	240
3.	Из них занято под проживание обучающихся	мест	240
4.	Наличие предприятия общественного питания:	ед.	
	- столовые		1
	- буфеты	ед.	-
5.	Число посадочных мест:	мест	
	- в столовых		104
	- в буфетах	мест	-
6.	Наличие в учебном заведении:	ед.	
	- спортзала		1

	- библиотеки	ед.	1
	в них количество книг (включая учебники), брошюр, журналов	ед.	12325
	- стадиона	ед.	1
	- спортплощадки	ед.	1
	- бассейна	ед.	-
	- медицинского кабинета, здравпункта	ед.	1
7.	Число зданий ОУ, которые требуют капитального ремонта	ед.	0
8.	Число зданий, находящихся в аварийном состоянии	ед.	0

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

7.1. Формы промежуточной аттестации.

В соответствии с ФГОС СПО профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. N 464 оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются: 1) с учетом времени на промежуточную аттестацию: - экзамен по дисциплине; - экзамен по междисциплинарному курсу; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (без выставления балльных отметок); 2) без учета времени на промежуточную аттестацию: - зачет по дисциплине; - дифференцированный зачет по дисциплине; - зачет по междисциплинарному курсу; - дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу; - дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум основным направлениям:

оценка уровня освоения учебных дисциплин, МДК, видов практик;

оценка компетенций обучающихся.

В качестве средств текущего контроля успеваемости используются контрольные работы, устные опросы, письменные работы, тестирование. В качестве средств промежуточного контроля используются зачёты и экзамены. Педагогами разработаны критерии оценок промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Оценки должны быть выставлены по каждой дисциплине общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического учебных циклов, за исключением дисциплины «Физическая культура», по каждой общепрофессиональной дисциплине.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по ППКРС осуществляется согласно Положению о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов колледжа.

Количество экзаменов в процессе промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по всем формам обучения устанавливается согласно учебному плану не более 8 экзаменов и не более 10 зачётов. Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации обучающихся при обучении по сокращенной образовательным программам

среднего профессионального образования по очной, очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования устанавливается колледжем самостоятельно.

Знания, умения и навыки обучающихся по всем формам контроля учебной дисциплины, междисциплинарного курса, включая учебную и производственную практики, оцениваются в баллах: 5 (отлично); 4 (хорошо); 3 (удовлетворительно).
2 (неудовлетворительно); «зачтено», по профессиональному модулю – «освоен», «не освоен».

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися включает:

1) фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (тесты, вопросы и задания для контрольных работ, тематику докладов) (Приложение).

2) программы проведения практических занятий по дисциплинам учебного плана;

3) программы самостоятельной работы обучающегося.

Учебным планом предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

1. прохождение учебной и производственных практик;
2. подготовка презентаций, устных сообщений и докладов;
3. выполнение домашних заданий;
4. прим
5. лабораторные практикумы в компьютерных классах;
6. выполнение выпускной квалифицированной работы.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии создан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, семинарских и контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику, рефератов.
- проблемные ситуации для практических и семинарских занятий.

Фонды оценочных средств адекватны требованиям ФГОС СПО по данной профессии, соответствуют целям и задачам ППКРС и её учебному плану. Они обеспечивают оценку

качества общих и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, междисциплинарных курсов и практик учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющими установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень готовности выпускников к профессиональной деятельности.

7.3 Структура рабочих программ

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей имеют следующую структуру:

Структура рабочей программы УД

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
 - 1.1. Область применения программы.
 - 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы.
 - 1.3. Цель и задачи дисциплины.
 - 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы дисциплины.
 - 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
 - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Структура профессионального модуля

1. Паспорт программы профессионального модуля.
 - 1.1. Область применения программы.
 - 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.
 - 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
 - 3.1. Тематический план профессионального модуля.
 - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.
4. Условия реализации программы профессионального модуля.
 - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
 - 4.2. Информационное обеспечение обучения.
 - 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.
 - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Структура программы учебной и производственной практик

1. Паспорт программы учебной и производственной практик
2. Результаты освоения учебной и производственной практик по модулям
3. Тематический план и содержание учебной и производственной практик.
4. Условия реализации учебной и производственной практик
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик

8. Государственная итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении 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 специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Формой государственной итоговой аттестации обучающихся, завершающих освоение ППКРС в Колледже является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) (письменной и практической).

1. Организация работы ГЭК

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК), создаваемыми по каждой программе, реализуемой в Колледже. Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения (очной, заочной).

1.2. Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности настоящим Порядком и учебно-методической документацией, разрабатываемой Колледжем на основе ФГОС СПО по конкретным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

1.3. Государственные экзаменационные комиссии формируются из преподавателей Колледжа, представителей работодателей по профилю подготовки выпускников. Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа.

1.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник Колледжа. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по согласованию с Министерством образования и науки Республики Бурятия.

1.5. Директор Колледжа является заместителем председателей государственных экзаменационных комиссий.

1.6. Ответственный секретарь государственной экзаменационной комиссии назначается директором из числа работников Колледжа.

1.7. Основные функции государственных экзаменационных комиссий:

- комплексная оценка степени и уровня освоения обучающимися ППКРС и ППССЗ по конкретной профессии или специальности;
- решение вопросов: о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего документа о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования.

1.8. На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы (Приложение 1):

- Приказ директора ГБОУ СПО КТИНЗ о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников.
- График проведения защиты ВКР.
- Приказ о закреплении тем ВКР.
- Приказ директора ГБОУ СПО КТИНЗ о допуске обучающихся учебной группы к ГИА.
- Сводная ведомость успеваемости обучающихся учебной группы.
- Производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ.
- Протокол государственной итоговой аттестации.
- Журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения.

1.9. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим. Результаты ГИА оформляются протоколом).

1.10. После окончания ГИА государственная экзаменационная комиссия в лице ее председателя составляет отчет о работе. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственных экзаменационных комиссий;
- перечень форм ГИА по программе подготовки;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по данной специальности;
- анализ результатов по каждой форме ГИА;
- недостатки в подготовке студентов по данной специальности;
- выводы и предложения. (Приложение 2)

1.11. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

2. Порядок проведения ГИА.

2.1. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по конкретной профессии или специальности.

2.2. График проведения ГИА выпускников утверждается директором Колледжа и доводится до сведения обучающихся 6 месяцев до начала ГИА. Допуск обучающихся к ГИА объявляется приказом по Колледжу.

2.3. Защита ВКР осуществляется на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2.4. Результаты ГИА определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. (Приложение 3)

Критерии оценки ВКР

1. Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.
2. Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.
3. Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.
4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице ниже приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГЭК.

На закрытом заседании ГЭК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение председателя ГЭК – решающее) дается оценка каждой защите, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании колледжа.

Решение ГЭК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты в торжественной обстановке доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

Форма оценки выпускной квалификационной работы членами ГЭК

Критерии оценки	5	4	3	2
Критерии оценивания письменной работы				
Актуальность и обоснование выбора темы				
Степень завершенности работы				
Объем и глубина знаний по теме				
Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов				
Применение новых технологий				
Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)				
Эрудиция, использование междисциплинарных связей				
Качество оформления ВКР и демонстрационных материалов				
Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию				
Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы				

Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение к работе, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, контактность				
Критерии оценивания практической работы				
Задание выполнено в полном объеме				
Задание выполнено в установленный срок				
Изделие выполнено точно по эскизу (по меню)				
Эстетические критерии: композиционная завершенность; дизайн изделия (Органолептическая оценка качества приготовленных блюд)				

2.6. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

2.7. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

2.8. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Колледж на период времени, установленный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей программы подготовки.

Студент, не прошедший в течение установленного срока обучения государственную итоговую аттестацию отчисляется из Колледжа и получает справку об обучении в Колледже.

3. Требования к письменной выпускной квалификационной работе.

3.1. ВКР должна быть представлена в распечатанном виде.

3.2. Структура ВКР должна включать: титульный лист, содержание, введение, основную часть, заключение, список используемой литературы, приложения. (Приложение 4)

3.3 Оформление выпускной квалификационной работы:

1. ВКР должна быть напечатана на одной стороне листа формата А4 (210 * 297 мм). Размеры полей: левое, верхнее, нижнее - 20 мм, правое - 15 мм. Межстрочный интервал - 1,5. Размер шрифта - 12.
2. Выпускная квалификационная работа представляется в папке.
3. Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами (внизу, справа), соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.
4. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.
5. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.
6. Основную часть ВКР следует делить на главы (разделы), подразделы, пункты и подпункты.
7. Главы, пункты, подпункты (кроме введения, заключения, списка использованной литературы и приложений) нумеруют арабскими цифрами, например: глава 1,

раздел 1.1, подраздел 1.1.1, пункт 1.1.1.1.. Данная рубрикация текста должна отражать логику исследования.

8. Главы, разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание раздела, располагаться в середине строки и быть написанными прописными буквами, без подчеркивания, отделяясь от текста межстрочными интервалами. В конце заголовка точка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются.
 9. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) следует располагать в работе непосредственно после текста, где на них дается ссылка, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.
 10. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, следуя порядковой нумерации в пределах всей работы. Названия помещаются под иллюстрацией, при необходимости после названия рисунка помещают поясняющие данные.
 11. Цифровой материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц. Таблицы следует располагать в работе непосредственно после текста, где они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.
 12. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами, следуя порядковой нумерации в пределах всей работы. Номер следует размещать в правом верхнем углу над заголовком таблицы после слова "Таблица". Допускается нумерация таблиц в пределах раздела.
 13. Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается ниже слова "Таблица". Начинаются эти надписи с прописной буквы, точка в конце не ставится.
 14. Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, подзаголовки со строчных, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе.
 15. Таблицу следует размещать так, чтобы читать ее без поворота работы. Если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы ее можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.
 16. При переносе таблицы на другую страницу над ней помещают слова "Продолжение таблицы...", с указанием номера. Если заглавие таблицы велико, допускается его не повторять: в этом случае следует пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.
 17. Если цифровые или иные данные в какой-либо графе таблицы отсутствуют, то ставится прочерк.
 18. Если все показатели, приведенные в таблице, выражены в одной и той же единице, то ее обозначение помещается в скобках после заголовка.
 19. Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента и т.п. не допускается.
 20. При наличии в разделе небольшого по объему цифрового материала его нецелесообразно оформлять в виде таблицы, а следует давать в тексте.
- 3.4. Окончательно оформленная работа подписывается автором и представляется студентом руководителю не позднее сроков, определенных данным Положением. Практическая часть выпускной квалификационной работы может включать в себя изготовление изделий в соответствии с выбранной тематикой ВКР.

4. Отзыв на выпускные квалификационные работы (Приложение 5)

4.1. Отзыв должен включать:

1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы.
2. Актуальность темы.
3. Глубина и полнота раскрытия темы.
4. Объем и степень разработки основных разделов работы.
5. Сделаны выводы.
6. Положительные стороны работы .
7. Работа дополнена иллюстрациями, фотографиями, рекомендациями.....
8. Недостатки в оформлении работы.
9. Небрежность, нарушение общих требований к оформлению выпускной квалификационной работы.....
10. Характеристика графической (творческой) части работы.
11. Степень выполнения общих требований к графической части.
12. Степень самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы.
13. Требовались ли дополнительные консультации при написании работы, отдельных тем, разделов.

4.2. Содержание отзыва доводится до сведения выпускника не позднее, чем за три дня до защиты ВКР.

- Приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников.
- График проведения защиты ВКР.
- Приказ о закреплении тем ВКР.
- Приказ директора о допуске обучающихся учебной группы к ГИА.
- Примерный перечень тем ВКР.

**Примерные темы письменных работ
Квалификация «Плодоовощевод»**

1. Агротехника выращивания огурцов;
2. Агротехника выращивания томатов;
3. Агротехника выращивания перца;
4. Агротехника выращивания кабачков;
5. Агротехника выращивания баклажан;
6. Агротехника выращивания капусты белокочанной;
7. Агротехника выращивания арбузов;
8. Агротехника выращивания лука репчатого;
9. Агротехника выращивания редиса;
10. Агротехника выращивания моркови;
11. Агротехника выращивания свеклы;
12. Агротехника выращивания картофеля;
13. Агротехника выращивания дыни;
14. Агротехника выращивания зеленых культур (укроп, лук на зелень и т.п.);
15. Агротехника выращивания саженцев малины;
16. Агротехника выращивания саженцев полукультурки;
17. Агротехника выращивания саженцев ранетки;
18. Агротехника выращивания саженцев сливы;
19. Агротехника выращивания саженцев вишни;
20. Агротехника выращивания саженцев черной смородины;
21. Агротехника выращивания чеснока;
22. Агротехника выращивания земляники;
23. Агротехника выращивания кукурузы;
24. Агротехника выращивания рассады цветочных культур;
25. Биологическая эффективность применения гербицидов в посевах и посадках сельскохозяйственных культур в условиях хозяйства;
26. Влияние площади питания на рост и урожайность сортов плодовых культур;
27. Влияние регуляторов роста на урожайность овощных культур;
28. Влияние капельного орошения на урожайность овощных культур;
29. Влияние сроков и способов внесения азотных удобрений на урожайность и качество овощных культур;
30. Технология хранения плодоовощной продукции (свекла, морковь, капуста белокочанная);
31. Эффективность применения инсектицидов на овощных культурах;
32. Эффективность применения ЭМ-технологии при выращивании овощных культур.

Примерные темы практических работ
Квалификация «Плодоовощевод»

1. Выращивание огурцов в защищенном грунте;
2. Выращивание томатов в защищенном грунте;
3. Выращивание перца;
4. Выращивание кабачков;
5. Выращивание баклажан;
6. Выращивание рассады капусты белокочанной;
7. Выращивание арбузов;
8. Выращивание рассады лука репчатого;
9. Выращивание раннего редиса в защищенном грунте;
10. Выращивание моркови;
11. Выращивание свеклы;
12. Выращивание картофеля;
13. Выращивание дыни;
14. Выращивание раннего укропа в защищенном грунте ;
15. Выращивание малины;
16. Выращивание саженцев полукультурки;
17. Выращивание саженцев ранетки;
18. Выращивание саженцев сливы;
19. Выращивание саженцев вишни;
20. Выращивание саженцев черной смородины;
21. Выращивание чеснока;
22. Выращивание земляники;
23. Выращивание кукурузы;
24. Выращивание рассады цветочных культур;
25. Применение гербицидов в посевах и посадках сельскохозяйственных культур в условиях хозяйства;
26. Весенняя обработка и ее влияние на урожайность плодовых культур;
27. Применение регуляторов роста на овощных культурах и их влияние на урожайность;
28. Применение капельного орошения при выращивании овощных культур;
29. Применение азотных удобрений при выращивании овощных культур;
30. Хранение плодоовощной продукции (свекла, морковь, капуста белокочанная);
31. Применение инсектицидов на овощных культурах и их влияние на качество товарной продукции;
32. Применение ЭМ-технологии при выращивании овощных культу

Примерные темы письменных работ
Квалификация «Повар»

1. Технологический процесс приготовления блюд из круп. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
2. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
3. Технологический процесс приготовления блюд из картофеля. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
4. Технологический процесс приготовления блюд из белокочанной капусты. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
5. Технологический процесс приготовления блюд из моркови. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.

- [illegible]

28. Технологический процесс приготовления блюд с учетом спортивного питания. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
29. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий (пирожки печеные и жареные из дрожжевого теста). Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
30. Технологический процесс приготовления блюд бурятской кухни. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
31. Технологический процесс приготовления холодных супов. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
32. Технологический процесс приготовления супов заправочных. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
33. Технологический процесс приготовления соусов. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Примерные темы практических работ Квалификация «Повар»

1. Приготовление холодной закуски: Салат «Весна» (№62)
Приготовление первого блюда: Рассольник домашний (№196)
Приготовление второго блюда: Птица, тушенная в соусе с рисом отварным (№643, №682, №759).
2. Приготовление холодной закуски: Яйца под майонезом с гарниром (№108)
Приготовление первого блюда: Суп молочный с макаронными изделиями (№235)
Приготовление второго блюда: Котлеты домашние с картофельным пюре (№611, 694, 759)
3. Приготовление салата: Салат из свежих помидоров со сладким перцем (№61)
Приготовление первого блюда: Суп – лапша домашняя (№218)
Приготовление второго блюда: Зразы картофельные с соусом (№332, 783)
4. Приготовление салата: Салат «Летний» (№70)
Приготовление первого блюда: Суп – пюре из птицы (№251)
Приготовление второго блюда: Поджарка из свинины с картофельным пюре (№562, 694)
5. Приготовление холодной закуски: Жареная рыба под маринадом (№140)
Приготовление первого блюда: борщ флотский (№174)
Приготовление второго блюда: Зразы рыбные рубленые с рисом (№513, 683)
6. Приготовление салата: Картофельный, с сельдью (№72)
Приготовление первого блюда: Суп молочный с рисовой крупой (№136)
Приготовление второго блюда: Бефстроганов из телятины с рисом отварным (№561, 682)
7. Приготовление холодной закуски: Яйца под майонезом с гарниром (№108)
Приготовление первого блюда: Суп картофельный с макаронными изделиями (№208)
Приготовление второго блюда: Котлеты картофельные с соусом (№330, 801)
8. Приготовление салата: Салат столичный (№98)
Приготовление первого блюда: Уха рыбацкая (№270)
Приготовление второго блюда: Плов из свинины (№601)
9. Приготовление салата: Салат витаминный (№82)
Приготовление первого блюда: Щи из свежей капусты с картофелем (№187)
Приготовление второго блюда: Рыба, запеченная в сметанном соусе, с картофелем жареным (№504, 695).
10. Приготовление винегрета: Винегрет с сельдью (№101)
Приготовление первого блюда: Суп картофельный с бобовыми (№206)
Приготовление второго блюда: Курица, тушенная в соусе с овощами (№649, 759)
11. Приготовление салата: Маринованная свекла (№85)

- Приготовление первого блюда: Щи из свежей капусты (№186)
Приготовление второго блюда: Говядина тушеная с черносливом и макаронными изделиями отварными (№597, 688)
12. Приготовление салата: Салат из маринованной свеклы с яблоками (№87)
Приготовление первого блюда: Суп картофельный с рыбными фрикадельками (№210)
Приготовление второго блюда: Рагу из баранины (№595)
13. Приготовление салата: Салат картофельный с сельдью (№72)
Приготовление первого блюда: Борщ с черносливом и грибами (№172)
Приготовление второго блюда: Биточки манные с соусом абрикосовым (№399, 838)
14. Приготовление винегрета: Винегрет рыбный (№105)
Приготовление первого блюда: Рассольник домашний (№196)
Приготовление второго блюда: Зразы, рубленные с картофельным пюре (№614, 694, 762)
15. Приготовление винегрета: Овощной (№100)
Приготовление первого блюда: Суп – пюре из плодов (№293)
Приготовление второго блюда: Мусс яблочный (№902)
16. Приготовление холодной закуски: Помидоры, фаршированные рыбным салатом (№117)
Приготовление первого блюда: Суп картофельный с пельменями (№214)
Приготовление второго блюда: Рагу из овощей (№321)
17. Приготовление холодной закуски: Яйца, фаршированные сельдью и луком (№110)
Приготовление первого блюда: Солянка сборная мясная (№227)
Приготовление второго блюда: Фрикадельки рыбные с томатным соусом и рисом отварным (№517, 682)
18. Приготовление холодной закуски: Помидоры, фаршированные яйцом и луком (№115)
Приготовление первого блюда: Солянка грибная (№234)
Приготовление второго блюда: Сырники из творога и картофеля (№464, 798)
19. Приготовление салата: Салат из свеклы с сыром и чесноком (№88)
Приготовление первого блюда: Уха ростовская (№269)
Приготовление второго блюда: Котлеты домашние в молочном соусе с картофелем жареным (из вареного) (№611, 794, 695)
20. Приготовление салата: Салат мясной (№97)
Приготовление первого блюда: Суп – пюре из картофеля (№240)
Приготовление второго блюда: Азу (596)
21. Приготовление салата: Винегрет с сельдью (№101)
Приготовление первого блюда: Рассольник домашний (№196)
Приготовление второго блюда: Плов из свинины (№601)
22. Приготовление салата: Салат Овощной (№100)
Приготовление первого блюда: Суп - пюре из зелёного горошка (№248)
Приготовление второго блюда: Поджарка из свинины с картофельным пюре (№562, 694)
23. Приготовление салата: Салат из свежих помидоров со сладким перцем (№61).
Приготовление первого блюда: Суп-лапша по-бурятски (Бурятская кухня).
Приготовление второго блюда: Шницель натуральный рубленый с картофельным пюре (№607, 694)
24. Приготовление салата: Салат рыбный (№96)
Приготовление первого блюда: Борщ сибирский (№177)
Приготовление второго блюда: Биточки с картофелем, жареным во фритюре (№608, 697, 762)
25. Приготовление блюда из молока: Саламат (Бурятская кухня).
Приготовление первого блюда: Суп картофельный с мясными фрикадельками (№209, 178)
Приготовление второго блюда: Рулет с макаронами и яйцом (№616, 759)
26. Приготовление салата: Салат с рыбой горячего копчения (№94)
Приготовление первого блюда: Щи по-уральски (№194)
Приготовление второго блюда: Бууза (Позы) (Бурятская кухня)

27. Приготовление холодной закуски Паштет из печени (№159)
Приготовление первого блюда: Баранина в бульоне (Бурятская кухня)
Приготовление второго блюда: Шарбин (Пресные беляши) (Бурятская кухня)
28. Приготовление холодной закуски: Икра грибная (№121)
Приготовление первого блюда: Суп – пюре из рисовой крупы (№ 250)
Приготовление второго блюда: Нугабша (печень в «рубашке») (Бурятская кухня)
29. Приготовление холодной закуски: Щука фаршированная (№484, 798)
Приготовление первого блюда: Суп-пюре из печени (№252)
Приготовление второго блюда: Эскалоп с соусом и овощами отварными с жиром (№.570, 700)
30. Приготовление холодной закуски: Курица фаршированная (№157)
Приготовление первого блюда: Солянка грибная (№234)
Приготовление второго блюда: Ромштекс со сложным гарниром (№.575, 738)
31. Приготовление холодной закуски: Заливное из птицы в форме (№156)
Приготовление первого блюда: Солянка по - петербургски (№229)
Приготовление второго блюда: Зразы отбивные с кашей рассыпчатой (№589, 679).
32. Приготовление холодной закуски: Перец, фаршированный овощами (№122)
Приготовление первого блюда: Суп с крупой и мясными фрикадельками (№224)
Приготовление второго блюда: Лангет с помидорами и кабачками жареными (№556, 720)
33. Приготовление холодной закуски: Волованы с курицей (№38)
Приготовление первого блюда: Суп-лапша грибная (№219)
Приготовление второго блюда: Бифштекс рубленый с яйцом и картофель отварной (№ 605, 692)
34. Приготовление холодной закуски: Гогошары (№124)
Приготовление первого блюда: Борщ полтавский с галушками (№185)
Приготовление второго блюда: Пудинг из говядины с рисом отварным (№624, 682)
35. Приготовление холодной закуски: Корзиночки с языком или ветчиной (№34)
Приготовление первого блюда: Солянка рыбная (№232)
Приготовление второго блюда: Кнели из говядины с картофельным пюре (№623, 694)
36. Приготовление холодной закуски: Рыба фаршированная заливная (№139)
Приготовление первого блюда: Рассольник по-россошански (№199)
Приготовление второго блюда: Котлеты по-киевски с картофелем, жаренным во фритюре (№659, 697)
37. Приготовление холодной закуски: Рыба заливная с гарниром (№138)
Приготовление первого блюда: Суп-пюре из спаржи и цветной капусты (№244)
Приготовление второго блюда: Суфле из кур с рисом и пюре из моркови (№676, 704)
38. Приготовление холодной закуски: Филе из кур фаршированное (№158)
Приготовление первого блюда: Солянка из птицы (№230)
Приготовление второго блюда: Биточки рубленые из курицы, фаршированные шампиньонами с картофелем в молоке (№670, 693)
39. Приготовление холодной закуски: Филе из кур фаршированное (№158)
Приготовление первого блюда: Окрошка мясная (№272)
Приготовление второго блюда: Зразы из кур, с омлетом и овощами пюре из свеклы (№674)
40. Приготовление холодной закуски: Помидоры, фаршированные яйцом и луком (№115)
Приготовление первого блюда: Окрошка мясная (№272)
Приготовление второго блюда: Азу (596)
41. Приготовление салата: Салат мясной (№97)
Приготовление первого блюда: Суп-пюре из картофеля (№240)
Приготовление второго блюда: Сырники из моркови (№465)
42. Приготовление холодной закуски: Яйца под майонезом с гарниром (№108)
Приготовление первого блюда: Суп рисовый с мясом (№222)

Приготовление второго блюда: Котлеты домашние в молочном соусе с картофелем жареным (№611, №794, №695)

Примерные темы письменных работ Квалификация «Учетчик»

1. Учет движения товаров.
2. Учет движения готовой продукции и ее реализации.
3. Инвентаризация материальных ценностей.
4. Учет поступления материалов на склад сельской усадьбы.
5. Учет затрат основного производства.
6. Учет материально-производственных запасов.
7. Учет затрат транспортно-заготовительных расходов
8. Учет и распределение коммерческих расходов.
9. Учет основных средств.
10. Учет овощей открытого грунта и картофеля.
11. Учет продукции овощеводства закрытого грунта.
12. Учет продукции кормовых культур и приготавливаемых кормов.
13. Учет продукции плодовых, ягодных и других многолетних насаждений.
14. Учет движения продукции мясного скотоводства.
15. Учет молочной продукции.
16. Учет продукции пчеловодства.
17. Учет затрат основного производства.
18. Учет продукции свиноводства.
19. Учет продукции овцеводства.
20. Учет животных на выращивании и откорме.
21. Оперативный учет продукции растениеводства.
22. Учет затрат вспомогательного производства.
23. Учет расходов по обслуживанию производства и управления.
24. Учет и оценка незавершенного производства.
25. Анализ использования трудовых ресурсов.
26. Учет и анализ движения финансовых вложений.
27. Учет расчетов с персоналом по оплате труда.
28. Учет и контроль брака в производстве.

Примерные темы практических работ Квалификация «Учетчик»

1. Документальное оформление инвентаризации материальных ценностей.
2. Документальное оформление первичных документов поступления материалов на склад сельской усадьбы.
3. Документальное оформление первичных документов по учету животных на откорме.
4. Документальное оформление движения материалов.
5. Документальное оформление оперативного учета в растениеводстве.
6. Документальное оформление учета затрат транспортно-заготовительных расходов.
7. Документальное оформление учета овощей открытого грунта и картофеля.
8. Документальное оформление учета продукции овощеводства закрытого грунта.
9. Документальное оформление учета продукции кормовых культур и приготавливаемых кормов.
10. Документальное оформление учета продукции плодовых, ягодных и других многолетних насаждений.

11. Документальное оформление движения продукции мясного скотоводства.
12. Документальное оформление учета молочной продукции.
13. Документальное оформление продукции свиноводства.
14. Документальное оформление продукции овцеводства.
15. Документальное оформление оперативного учета продукции птицеводства.
16. Документальное оформление учета затрат основного производства.
17. Документальное оформление учета движения готовой продукции и ее реализации.
18. Документальное оформление анализа технико-организационного уровня сельской усадьбы.
19. Документальное оформление анализа состояния и эффективного использования основных средств.
20. Документальное оформление анализа эффективности использования материальных ресурсов.
21. Документальное оформление анализа использования трудовых ресурсов.
22. Документальное оформление анализа затрат на производство.
23. Документальное оформление анализа финансовых результатов деятельности организации.
24. Документальное оформление учета продукции коневодства.
25. Документальное оформление учета продукции пчеловодства.
26. Документальное оформление учета затрат вспомогательного производства.
27. Документальное оформление учета расходов по обслуживанию производства и управления.
28. Документальное оформление учета и оценки незавершенного производства.
29. Документальное оформление оперативного учета готовой продукции и ее реализации.
30. Документальное оформление учета и распределения коммерческих расходов.

Отчет

о работе государственной аттестационной комиссии

на государственной итоговой аттестации по профессии «Изготовитель художественных изделий из металла» в ГБОУ СПО КТИНЗ

(защита письменной экзаменационной работы)

Комиссия в составе:

Председатель _____

Члены комиссии _____

При проведении итоговой аттестации обучающихся группы _____

по профессии «Изготовитель художественных изделий из металла»

отмечает следующее:

К итоговой аттестации студентов данной группы было допущено _____, выполнивших письменную экзаменационную работу в установленный графиком срок.

Задания были выданы « ____ » _____ 2013 года, в том числе задания повышенной сложности – для _____ студентов. В ходе защиты студенты показали следующие результаты:

Оценки при защите:

«5» _____

«4» _____

«3» _____

Замечания при проведении защиты письменных экзаменационных работ

положительные _____

отрицательные _____

Предложения по организации работы аттестационной комиссии и проведению итоговой аттестации _____

Председатель комиссии _____

подпись

Ф.И.О.

ПРОТОКОЛ

От «__»_____ 20__ г., заседания государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ обучающимися наименование образовательного учреждения: ГБОУ СПО Колледж традиционных искусств народов Забайкалья
профессия, специальность: _____
группа: _____
Председатель комиссии: _____

(Ф.И.О., должность)

Члены комиссии: _____
(Ф.И.О., должность)

Рассмотрев результаты итоговой аттестации, защиты выпускных практических квалификационных и письменных экзаменационных работ, комиссия постановила:

1. Присвоить квалификацию и выдать соответствующий документ об окончании колледжа, указанным в списке обучающимся:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	Оценка		Квалификация	Заключение о выдаче документа
			практической работы	письменной работы		
1						
2						
3						
4						
5						
6						

--	--	--	--	--	--	--

2. Выдать справки об обучении нижеперечисленным обучающимся, не допущенным к ГИА или не прошедших ГИА:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	По какой специальности или профессии рекомендуется использовать на производстве
1			
2			

Председатель ГЭК: _____

Члены комиссии: _____

М.П.

Директор ГБОУ СПО КТИНЗ

А.А.Куприянов

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ (12)
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ (10)**

профессии (10)

шифр

профессия (специальность)

К защите допущена (12)

Зам. директора по УПР _____/_____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (14)

Тема: _____

Руководитель работы _____ «__» _____ 200__ г.
(подпись, Ф.И.О.)

ОТЗЫВ
о выполнении письменной квалификационной работы

1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы.
Актуальность темы.
Глубина и полнота раскрытия темы.
Объем и степень разработки основных разделов работы.
Сделаны выводы.
2. Положительные стороны работы .
Работа дополнена иллюстрациями, фотографиями, рекомендациями.....
3. Недостатки в оформлении работы
Небрежность, нарушение общих требований к оформлению выпускной квалификационной работы
4. Характеристика графической (творческой) части работы.
Степень выполнения общих требований к графической части.
5. Степень самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы
Требовались ли дополнительные консультации при написании работы, отдельных тем, разделов.

Оценка работы руководителем

**Руководитель
работы** _____

(подпись, Ф.И.О.)

«__» _____ 200__ г.

График учебного процесса

Утверждаю
Директор ГБОУ СПО КТИНЗ
А.А.Куприянов

«6» сентября 2014г

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ
ГБОУ СПО «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»
Профессия 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»
(базовый уровень начального профессионального образования)

Квалификация: Оператор машинного доения, Плодоовощевод,
Повар, Учетчик

Форма обучения - очная
Срок обучения 3 года 5 месяцев
На базе основного
общего образования
Год начала подготовки - 2014
Дата введения ФГОС СПО
01.09.2013

К У Р С Ы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август			
	2-7	9-14	16-21	23-28	30-5	7-12	14-19	21-26		28-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18		20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-1	3-8	10-15		17-22	24-29	31-5	7-12		14-19	21-26	28-3	5-10		12-17	19-24	26-31	2-7		9-14	16-21	23-28	31-5		7-12	14-19	21-26	28-2
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
1									У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К								У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
2										У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	Т	У	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
3							У	У	У	У	У	У	У	У	У	У		К	К			У	У	У	У	У	У	У	У	У	Т	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
4					У	У	У	У	У	У	У	У		Т	Т	Т	Т	К	К	А	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		

Обозначения:

С
*

Теоретическое обучение

Производственная практика
(преддипломная)

Неделя отсутствует

А
К

Промежуточная аттестация

Каникулы

У
П

Учебная практика

Подготовка к итоговой
государственной аттестации

Т
И

Производственная
практика (по профилю
специальности)

Итоговая аттестация

Аннотации рабочих программ по профессии

Цикл общеобразовательных дисциплин

ОДБ.01 «Русский язык»

1. Цель учебной дисциплины:

воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовнонравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

Дисциплина «Русский язык» (ОДБ.01) входит в общеобразовательный учебный цикл программы по профессии. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Русский язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Русский язык» студенты используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Культура речи», «Иностранный язык» на предыдущем уровне образования.

Освоение дисциплины «Русский язык» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Русский язык и культура речи», «Иностранный язык», «История», «География», а также курсов по выбору студентов.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; аудирование и чтение;

использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо;

создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и

деловой сферах общения;

применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен: знать:

-связь языка и истории, культуры русского и других народов;

-смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

-основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

-орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

-осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

-развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

-увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

-совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

-самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

ОДБ.02 «Литература»

1. Цель учебной дисциплины: формирование у студентов коммуникативной компетентности: коммуникативные способности, коммуникативные умения и навыки; систему коммуникативных знаний литературы.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

Дисциплина «Литература» (ОДБ.02) входит в общеобразовательный цикл программы по профессии и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Литература» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Литература» обучающие используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Культура речи», «Иностранный язык» на предыдущем уровне образования.

Освоение дисциплины «Литература» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Русский язык и культура речи» «Иностранный язык», «История», «География» а также курсов по выбору студентов.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины студент должен: знать:

-образную природу словесного искусства;

-содержание изученных литературных произведений;

-основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;

- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
- участия в диалоге или дискуссии;
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

ОДБ.03 «Иностранный язык»

1. Цель дисциплины: развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

2. Место дисциплины в структуре программы::

Дисциплина «Иностранный язык» (ОДБ 03) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного учебного цикла по профессии. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающиеся используют знания, умения, навыки в ходе изучения предметов «Русский язык», «География», «История», «Литература», «Мировая художественная культура».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Речевые умения согласно требованиям стандарта.

Социокультурные знания и умения

Развитие страноведческих знаний и умений, основанных на сравнении фактов родной

культуры и культуры стран изучаемого языка. Увеличение их объема за счет новой тематики и проблематики речевого общения, в том числе межпредметного характера.

Компенсаторные умения

Совершенствование следующих умений: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устного речевого общения.

Учебные умения

Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний: использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

Развитие специальных учебных умений: интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры, использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

В результате изучения дисциплины студент должен: знать

значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

страноведческую информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

в области говорения

вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

в области аудирования

относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видеотекстов различных жанров: функциональных (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

в области чтения

читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные, научно-популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи;

в области письменной речи

писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста; **владеть способами**

познавательной деятельности:

применять информационные умения, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать и

фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний;

понимать контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности иной культуры;

пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, перифразом;

прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).

ОДБ.04 «История»

1. Цель дисциплины: формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.

2. Место дисциплины в структуре программы:

Дисциплина «История» (ОДБ.04) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного учебного цикла по профессии. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «История» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины учащиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Обществознание», «География».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия.
- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли).
- Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).
- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).
- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные

и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

ОДБ.05 «Обществознание»

1.Цель дисциплины:

Формирование у студентов духовно нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации; воспитанию гражданской ответственности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям; овладение системой знаний об обществе, необходимых для успешной социализации личности.

2.Место дисциплины в структуре программы::

Дисциплина «Обществознание» (ОДБ.05) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного учебного цикла по профессии. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплин «Естествознание», «История», «География».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового

характера.

- определение цели, функций участников, способов взаимодействия.
- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли).
- Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).
- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).
- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

знать/понимать

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

уметь

- **характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- **объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- **раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- **оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- **подготавливать** устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- **применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

ОДБ.06 «Химия»

1. Цель дисциплины: Формирование знаний о химической составляющей естественно-научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях.

2. Место дисциплины в структуре программы:

Дисциплина «Химия» (ОДБ.06) входит в общеобразовательный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Химия» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Химия» обучающиеся используют знания, умения, навыки и способы деятельности сформированные в ходе изучения предметов «Физика», «Математика», «Иностранный язык», «Биология».

Освоение дисциплины «Химия» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности.
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации
- знаково-символические
- моделирование
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.
- формулирование проблемы;
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия.
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.
- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно.
- определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий. выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

- работать с веществами, химической природы;
- выполнять простые химические опыты;
- проводить химические реакции;
- составлять формулы химических соединений;

Знать:

- периодическую таблицу и химические элементы входящие в неё;
- основные законы химии;
- относительную атомную массу каждого химического элемента;
- формулы химических соединений;
- основные химические понятия, существующие в химии.

ОДБ.07 «Биология»

1. **Цель дисциплины:** формирование знаний о биологических объектах, закономерностях;

места и роли человека в природе; об эволюции органического мира.

2. **Место дисциплины в структуре программы:**

Дисциплина «Биология» (ОДБ.07) входит в общеобразовательный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Биология» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Освоение учебной дисциплины «Биология» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении предметов «Химия», «Физика», «География» в основной школе.

Одновременно сам предмет биологии является базовым для изучения дисциплин «Экологические основы природопользования», «Основы агрономии».

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно;
- определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

В результате изучения обучающийся должен:

знать:

- признаки биологических объектов;
- сущность биологических процессов; **уметь:**

объяснять:

- общность происхождения и эволюцию растений и животных; роль различных организмов в жизни человека и собственной деятельности;
- взаимосвязи организмов и окружающей среды; роль биологического разнообразия в сохранении биосферы; необходимость защиты окружающей среды;
- место и роль человека в природе; взаимосвязи человека и окружающей среды; ***проводить простые биологические исследования:***

- рассматривать на готовых микропрепаратах и описывать биологические объекты;
- выявлять изменчивость организмов, приспособление организмов к среде обитания, типы взаимодействия популяций разных видов в экосистеме;
- сравнивать биологические объекты;
- анализировать и оценивать влияние факторов окружающей среды, последствий деятельности человека в экосистемах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- соблюдения мер профилактики заболеваний, вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания), инфекционных и простудных заболеваний;
- рациональной организации труда и отдыха, соблюдения правил поведения в окружающей среде.

ОДБ.07 «Физическая культура»

1. Цель учебной дисциплины:

Формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы::

Дисциплина «Физическая культура» (ОДБ.08) входит в общеобразовательный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать\ понимать:

влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья,

профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение

продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической

подготовленности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями

различной направленности;

уметь:

адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально подобранные

комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

ОДБ.08 «Основы безопасности жизнедеятельности»

1. Цель дисциплины: формирование систематизированных знаний по основам безопасности жизнедеятельности

2. Место дисциплины в структуре программы::

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОДБ.08) входит в общеобразовательный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающие используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Биология», «История», «Физическая культура».

Освоение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является необходимой для формирования культуры безопасности жизнедеятельности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате изучения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

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

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

Выпускник, освоивший ППКРС **по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

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.

5.2.4. 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.

студент должен: знать

- основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности;
- основы российского законодательства об обороне государства и

воинской обязанности граждан;

- порядок постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту; альтернативной гражданской службы;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- уметь
- выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;
- действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;
- применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;
- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;
- правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- вести здоровый образ жизни;
- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии, бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;
- соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;
- оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях;
- вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

ОДП. 01«Математика»

1. Цель дисциплины: дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

2. Место дисциплины в структуре программы::

Дисциплина «Математика» (ОДП.10) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного учебного цикла по профессии

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Математика» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен
знать/понимать

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию

процессов и явлений в природе и обществе;

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
 - универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
 - вероятностный характер различных процессов окружающего мира; Алгебра
- уметь
- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы, находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
 - находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
 - выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства. Функции и графики уметь
 - вычислять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;
 - определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
 - строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
 - использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков. Начала математического анализа уметь
 - находить производные элементарных функций;
 - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
 - применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
 - вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения. Уравнения и неравенства уметь
 - решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
 - использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
 - изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
 - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- построения и исследования простейших математических моделей.
- Комбинаторика, статистика и теории вероятностей уметь
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
 - вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.

Геометрия уметь

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве,

аргументировать свои суждения об этом расположении;

- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение

геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

ОДП. 02«Физика»

1.Цель дисциплины: формирование научного мировоззрения, представления о современной картине мира, освоение основных приемов и методов познавательной деятельности, необходимых современному квалифицированному специалисту области техники и производства.

2. Место дисциплины в структуре программы::

Учебная дисциплина «Физика» (ОДП.11.) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного учебного цикла по профессии. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Физика» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Физика» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов: «Физика», «Биология», «Химия», на предыдущем уровне образования.

Дисциплина «Физика» составляет основу теоретической подготовки, должна дать студентам глубокие знания в области тех явлений и законов физики, которые необходимы для изучения ряда смежных дисциплин («Биология», «Химия»).

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;
- формулирование познавательной цели при изучении физических законов, процессов и явлений;
- поиск и выделение информации из различных источников информации и современных информационных технологий;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- моделирование процессов;
- анализ и синтез процессов и явлений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование;

- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- формулирование и обсуждение проблем естественнонаучного содержания; за защиту окружающей среды;
- использование знаний для обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

В результате изучения дисциплины студент должен: знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

уметь:

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; изучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать ещё неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

применять полученные знания для решения физических задач;

- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникаций связи;
- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
- рационального природопользования и защиты окружающей среды.

ОДП. 03«Информатика и ИКТ»

1. Цель дисциплины: получение студентами базовых знаний по теории информации, основам вычислительной техники и информационных технологий, выработка практических навыков использования разнообразных программных сред, представляющих пользователю набор функциональных и сервисных возможностей.

2. Место дисциплины в структуре программы:

Дисциплина «Информатика и ИКТ» (ОДП.12.) входит в общеобразовательный учебный цикл программы по профессии.

Изучение дисциплины «Информатика и ИКТ» основано на знании студентами материалов

дисциплин «Математика», «Информатика и ИКТ» на предыдущем уровне.

Освоение дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Полученные знания необходимы студентам при подготовке и выполнении лабораторных и практических занятий для всех последующих курсов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;
- определение сущностных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов;
- создание идеальных и реальных моделей объектов, процессов, явлений, в том числе с использованием мультимедийных технологий;
- поиск, выделение и оценка информации по заданной теме в источниках различного типа;
- использование мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- соблюдение требований информационной безопасности, информационной этики и права;
- осуществление осознанного выбора путей продолжения образования или будущей профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный, единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
 - использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
 - назначение и функции операционных систем;

уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
 - осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
 - иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
 - создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
 - просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
 - осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
 - представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
 - соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

ОДР. 01«Бурятский язык»

Цель дисциплины: получение обучающимися базовых знаний по бурятскому языку.

Обучение бурятскому языку на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- развитие коммуникативной компетенции на бурятском языке в совокупности ее составляющих - речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной;
- *речевая компетенция* - развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);
- *языковая компетенция* - овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, лексическими, грамматическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, отобранными для основной школы; освоение знаний о языковых явлениях бурятского языка, разных способах выражения мысли в русском и бурятском языке;
- *социокультурная компетенция* - приобщение учащихся к культуре, традициям бурятского народа с учетом социально-экономических, этнокультурных, этнонациональных и других особенностей региона, в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся основной школы на разных ее этапах (V-VII и VIII— IX классы); формирование умения представлять свою республику, культуру ее народов в условиях межкультурного общения;
- *компенсаторная компетенция* - развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче информации;
- *учебно-познавательная компетенция* - дальнейшее развитие общих и специальных учебных умений; ознакомление с доступными учащимся способами и приемами самостоятельного изучения языков и культур, в том числе с использованием новых информационных технологий;
- развитие и воспитание понимания у школьников важности изучения бурятского языка в современных условиях развития нашего общества и потребности пользоваться им как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации; воспитание качеств гражданина, патриота; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных национальностей, толерантного отношения к проявлениям иной культуры.

3. Место дисциплины в структуре программы:

Программа учебной дисциплины является частью примерной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Бурятский язык входит в учебный план в качестве регионального компонента образования, объем часов отводимых на обучение бурятского языка определяется колледжем.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

КОММУНИКАТИВНАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ (РЕЧЕВЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ).

Должны уметь:

Чтение

- ориентироваться в тексте, прогнозировать его содержание по заголовку;

- читать аутентичные тексты разных жанров с пониманием основного или полного содержания (определять тему, основную мысль, выделять главные факты, опуская второстепенные, устанавливать логическую последовательность основных фактов текста);

- читать несложные аутентичные тексты разных стилей с полным пониманием, используя различные приемы смысловой переработки текста (языковую догадку, анализ, выборочный перевод), оценивать полученную информацию, выражать свое мнение;

- читать текст с выборочным пониманием нужной или интересующей информации;

- передать информацию другим (с опорой на текст).

Показатели понимания текста

а. Невербальная реакция на прочитанное:

- соотнесение с текстом информации, включенной в задание и указание о соотнесении ее прочитанному (с помощью знаков «+» или «-» или цифрового кодирования).

б. Вербальная реакция на прочитанное:

- выбор из нескольких данных заголовков наиболее подходящего;

- самостоятельное озаглавливание текста;

- составление плана;

- выписывание из текста наиболее существенной информации;

- краткий пересказ основного содержания текста (с опорой на текст, план, вопросы);

- ответы на вопросы к основному содержанию текста (о чем, о ком идет речь, где, когда происходит действие/событие, почему);

- выражение своего отношения (с опорой на текст).

Аудирование

- уметь понимать информацию (100-110 слов), предъявляемую на слух в нормальном темпе, речь носителя языка и выделить необходимую для себя информацию;

- понимать основное содержание коротких несложных аутентичных текстов и выделять значимую информацию;

- понимать основное содержание несложных аутентичных текстов, относящихся к различным типам речи (сообщение/рассказ), уметь определять тему текста, выделять главные факты, опуская второстепенные;

- опираясь на изученную тематику и усвоенный лексико-грамматический материал, составить монолог (15-20 фраз).

Говорение

- рассказать о себе, о своем друге, школе и т.д.;

- давать характеристику отдельным лицам (друзьям, учителям, действующим лицам текста);

- описывать природу, город, село и т.д.;

- переводить устно небольшие фрагменты из произведений литературы;

- сделать сообщение по одной из пройденных тем, составить диалог (9-10 реплик с каждой стороны);

- вести диалог этикетного характера;

- вести диалог-обмен мнениями;

- вести диалог-расспрос;

- вести диалог побудительного характера (побудительный диалог), выражать просьбу, совет, приглашение к совместному действию.

Письмо

- написать письмо, поздравительную открытку;

- переводить письменно небольшие фрагменты текста;

- письменно оформить сообщение по одной из пройденных тем.

2.3.2. ЯЗЫКОВАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ (ЯЗЫКОВЫЕ ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ)

Должны уметь:

- правильно произносить слова, словосочетания и предложения;

- членить предложение на синтагмы;
- владеть лексическим минимумом в объеме программы;
- пользоваться разными видами словарей;
 - определять значения незнакомых слов по словообразовательным элементам;
- выделять грамматическую основу предложения;
- правильно употреблять в речи падежные формы склоняемых частей речи;
- употреблять временные формы глагола.

Учащиеся должны знать:

- смысловые, морфологические особенности частей речи;
- нормы бурятского литературного языка (нормы словоупотребления, построения словосочетаний, предложений);
- правила орфографии и пунктуации, уметь пользоваться ими на письме;
- о месте и роли бурятского языка в современном мире.

2.3.3. СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ

Жилище и хозяйственные строения в городе и деревне. Домашняя утварь. Средства передвижения. Семья и брак у бурят. Одежда и украшения. Традиционные занятия и труд. Традиционные народные промыслы. Национальные праздники. Национальные игры. Национальная кухня (продолжение).

Официальная и неофициальная символика Бурятии. Знаменитые люди Бурятии. Исторические и памятные места Бурятии и связанные с ними исторические события. Бурятские народные обряды, обычаи и традиции. Устное народное творчество. Образование. Литература. Музыка. Живопись. Театр. Кино. Музей. Магазины. Природа Бурятии (продолжение).

Досуг (свободное время, каникулы, развлечения, спорт, интересы, помощь по дому). Я и мои друзья. Внешность.

III. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ СТАНДАРТА

В примерных требованиях области «Бурятский язык как государственный язык РБ» определены критерии уровня владения бурятским языком на начальном и основном этапах обучения, уровня сформированной языковой и коммуникативной компетенции ученика. Требования задают тот минимальный уровень обученности, который должен быть достигнут каждым учеником к окончанию основной школы, если он претендует на право включения предмета «Бурятский язык» в свидетельство об окончании основной школы.

Оценка выполнения примерных требований направлена на проверку достижения каждым учащимся обязательного уровня и представляет собой содержание итогового контроля. Проверка должна давать возможность судить о сформированности коммуникативных умений, а также об овладении языковым и культуроведческим материалом.

Для определения достижения требований обученности по бурятскому языку как государственному предусмотрены проверочные работы по четырем коммуникативным умениям: чтению, говорению, пониманию на слух и письму. Предлагается метод тестирования

ОДР. 02«Литература и искусство Бурятии»

1.Цель дисциплины: приобщение обучающихся к искусству слова, богатству литературы и искусству Бурятии, приобщение обучающихся к богатствам фольклора, к художественным произведениям широко известных бурятских писателей, формирование у обучающихся чувства уважения к традициям, обычаям, культурным ценностям нашего региона.

Основа литературного образования – чтение и изучение художественных произведений, знакомство с биографическими сведениями о мастерах слова и историко-культурными фактами, необходимыми для понимания включенных в программу произведений.

2.Место дисциплины в структуре программы::

Программа учебной дисциплины является частью примерной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Литература и искусство Бурятии входит в учебный план в качестве регионального компонента образования, объем часов отводимых на обучение дисциплины определяется колледжем.

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Основным содержанием духовно-нравственного развития, воспитания и социализации являются базовые национальные ценности, хранимые в социально-исторических, культурных, семейных традициях многонационального народа России, передаваемые от поколения к поколению и обеспечивающие успешное развитие страны в современных условиях.

В результате изучения дисциплины «Литература, искусства Бурятии» обучающийся должен **уметь:**

- воспроизводить содержание литературного произведения; произведения искусства;
- анализировать художественное произведение, произведение искусства, используя сведения по истории и теории литературы, искусства (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);
- соотносить литературу, искусство с общественной жизнью; раскрывать конкретно- историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений и произведений искусства; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы литературы и искусства; соотносить произведение с направлением эпохи;
- сопоставлять литературные произведения и произведения искусства;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты);
- аргументированно формулировать свое отношение к произведениям бурятских авторов;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы и произведения искусства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- образную природу фольклорного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей Бурятии; деятелей искусства;
- основные закономерности историко- литературного и культурного процесса.

ОДР. 03«Бурятский этикет»

1.Цель дисциплины: Знакомство с традициями и обычаями, особенностями этикета.

2.Место дисциплины в структуре программы:

Программа учебной дисциплины является частью примерной программы в соответствии с ФГОС профессии.

Бурятский этикет входит в учебный план в качестве регионального компонента образования, объем часов отводимых на обучение дисциплины определяется колледжем.

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- определять этикетную ситуацию;
- проектировать процесс общения;
- сохранять доброжелательный, уважительный тон общения;
- соблюдать правила приема гостей;
- использовать в речи малые жанры фольклора;
- применять традиционные правила в повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- национально – культурную специфику бурятского этикета;

- особенности общения бурят;
- функции этикетной атрибутики;
- памятники бурятской литературы;
- правила повседневного, праздничного, церемониального этикета.

ОП 01. «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства»

1.Цель дисциплины: формирование предпринимательской культуры.

2.Место дисциплины в структуре программы:

Настоящая программа учебной дисциплины «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

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

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

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

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.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;

- ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные принципы рыночной экономики;

- понятие спроса и предложения на рынке товаров и услуг;

- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;

- основные виды сельхоз продукции, возможности ее использования;

- структура 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 в сельскохозяйственной усадьбе;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- формы оплаты труда.

ОП. 02«Деловая культура»

1.Цель дисциплины: приобретение знаний и умений в области деловых коммуникаций при взаимодействии с внешней средой; развитие способности к формированию и поддержанию корпоративной культуры, формирование общекультурных компетенций.

2.Место дисциплины в структуре программы:

Настоящая программа учебной дисциплины «Деловая культура» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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

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

- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
- ОК 8. Осуществлять денежные операции.
- ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Выпускник, освоивший ППКРССПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- 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 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.
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

ОП. 03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

1. Цель дисциплины: является формирование у будущих специалистов представлений об основных группах микроорганизмов, вызывающих различные виды порчи как продовольственных, так и непродовольственных товаров, о гигиене и санитарии.

Основные задачи курса:

- ознакомить студентов с основами общей микробиологии;
- познакомить с возможными пищевыми заболеваниями микробной и немикробной природы;
- показать значение внешней среды в инфицировании пищевых продуктов;
- познакомить с основами санитарии и гигиены;
- научить студентов проводить микробиологический анализ важнейших пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы:

Настоящая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

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

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

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.
- 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.
- 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.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
 - 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

ОП. 04«Экологические основы природопользования»

1.Цель дисциплины: способствовать формированию единого взгляда на обеспечение основных закономерностей рационального взаимодействия общества и природы.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» имеет две особенности. Во-первых, она является принципиально новой интегрированной дисциплиной, которая связывает физические и биологические явления, тем самым, образуя «мост» между естественными и общественными науками. Во-вторых, она не принадлежит к числу дисциплин с линейной структурой, а охватывает широкий круг вопросов. Специфика дисциплины определяет и основные ее задачи: оптимизация взаимоотношений между человеком, с одной стороны, и отдельными видами и популяциями, экосистемами – с другой; детальное изучение количественными методами основ структуры и функционирования природных и созданных человеком систем.

2.Место дисциплины в структуре программы:

Настоящая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3.Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

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

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

Выпускник, освоивший ППКРС **по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

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.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники масштабы образования;
- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;
- методы экологического регулирования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- принципы производственного экологического контроля;
- условия устойчивого состояния экосистем.

ОП. 05«Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита»

1.Цель дисциплины: оценка учетной политики, формирование мнения о ее соответствии нормам действующего законодательства по бухгалтерскому учету и налогообложению, правильность расчетов, полноты и своевременности перечисления в бюджет и внебюджетные фонды налогов, сборов и платежей.

Изучение данной дисциплины обеспечивает получение теоретических знаний и практических навыков тем, кто поставил перед собой цель понять, какие способы и методы присущи бухгалтерскому учету, что является его предметом, какие специфические приемы используются в системе наблюдения, измерения, группировки и обобщения экономических явлений, имеющих место в производственно-хозяйственной деятельности предприятий.

2.Место дисциплины в структуре программы::

Настоящая программа учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3.Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
- ОК 8. Осуществлять денежные операции.
- ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Выпускник, освоивший ППКРССПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.
- 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.
- 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.
- ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

-вести бухгалтерский учет и отчетность.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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.

ОП. 06«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.Цель дисциплины: сформировать у студентов информационную культуру, обеспечить общеобразовательный уровень знаний и специальную подготовку в области информационных технологий и практическое применение знаний современных информационных технологий.

Информационные технологии в профессиональной деятельности: основные задачи,

принципы, методы и свойства информационных технологий; значение в организационной работе предприятия; использование в технологических процессах производства; поисковые системы; электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения; прикладные пакеты программ; интегрированные информационные системы в профессиональной деятельности; проблемно ориентированные пакеты прикладных программ; выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности; общие принципы, последовательность и правила работы с готовыми пакетами программ; настройка программного комплекса на конкретный вид деятельности; способы формирования исходных данных и обработка результатов в различных пакетах программ; работа с профессиональным пакетом программ.

2. Место дисциплины в структуре программы::

Настоящая программа учебной дисциплины **«Информационные технологии в профессиональной деятельности»** предназначена для подготовки квалифицированных рабочих образования по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

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

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

Выпускник, освоивший ППКРССПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

-использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- устройство персонального компьютера, его функции;
- возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе;
- прикладные программы для ведения учета.

ОП. 07«Безопасность жизнедеятельности»

1.Цель дисциплины:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

2.Место дисциплины в структуре программы::

Настоящая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3.Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями:

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.

Выпускник, освоивший ППКРССПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.
- 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.
- 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.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья;
- действовать в чрезвычайных ситуациях;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим;
- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

знать:

- о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- о здоровье и здоровом образе жизни;
- о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций;
- предназначение, структуру, задачи гражданской обороны.

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

1. **Целью профессионального модуля является:** приобретение обучающимися необходимых навыков по уходу за сельскохозяйственными животными, хранению и переработке продукции животноводства в сельской усадьбе.

2. Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью примерной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, квалификация Оператор машинного доения, входит в профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение обучающимися необходимых навыков по уходу за сельскохозяйственными животными, хранению и переработке продукции животноводства в сельской усадьбе.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

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

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

Выпускник, освоивший ППКРС СПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица);

-доения коров;

-обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

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;

знать:

-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;

-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; технику машинного доения коров;

-особенности ухода за свиньями и птицей;

-основные способы переработки и хранения продукции животноводства.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПМ.02«Производство. Хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»

Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков по хранению и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.

2.Место профессионального модуля в структуре программы::

Программа профессионального модуля является частью примерной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, квалификация Оператор машинного доения, входит в профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение обучающимися необходимых навыков по хранению и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями:

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.

Выпускник, освоивший ППКРССПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

уметь:

-выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;

-озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;

-вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;

-выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;

-выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;

-закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;

-производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);

-производить уход за плодоносящим садом(обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);

-обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

знать:

-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;

-основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;

-способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;

-основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;

-требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;

-процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;

-технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПМ.03«Ландшафтный дизайн»

1.Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков по организации ландшафтного дизайна.

Содержание. Введение. Основные составляющие при формировании ландшафта. Регулярное стилевое направление. Пейзажное направление. Современные стили проектирования. Композиционное использование свойств ландшафтных составляющих и их взаимодействие. Основные принципы проектирования и формирования пейзажа. Организация пространства.

2. Место профессионального модуля в структуре программы::

Программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии, входит в профессиональный учебный цикл.

Ландшафтный дизайн входит в учебный план в качестве регионального компонента образования, объем часов отводимых на обучение дисциплины определяется колледжем.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение обучающимися необходимых навыков по ландшафтному дизайну.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями:

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.

ПК3.1. Выполнять работы по подготовке почвы, посадки и ухода за растениями для декоративных насаждений.

ПК3.2. Выполнять работы по построению ландшафтных композиций и декоративного оформления.

ПК3.3. Озеленять и благоустраивать сад.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- выполнять работы, связанные с декоративным оформлением растениями и конструкциями (дорожки, фонтаны и т.п.) в области пейзажных и архитектурных сооружений;

- вести борьбу с вредителями и болезнями;

- выполнять правила подготовки почвы, посадки и ухода за растениями;

- составлять план проектирования композиций;

- зонировать участок и исследовать рельеф местности и почвы на участке;

- составлять план-анализ ситуаций;

- проектировать архитектурные объекты и элементы дизайна.

знать:

- принципы построения ландшафтных композиций;

- виды растений, рекомендуемых для декоративных насаждений;

- этапы составления проекта озеленения, классификацию и устройство цветников;

- характеристику основных видов цветочных растений, пригодных для создания

различных типов цветников;

- общие принципы выращивания древесных и кустарниковых лиственных пород;
- зонирование участка - разбивка на функциональные зоны;
- средства ландшафтной композиции;
- правила ухода за растениями: полив, подкормка, формирование крон;
- сооружения в ландшафте;
- методы архитектурной графики - перспективное изображение ландшафта и его компонентов;
- варианты декорирования деталей ландшафта;
- наиболее распространенные стили ландшафтного дизайна.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ландшафтный дизайн, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПМ.04«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

1.Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков по приготовлению пищи и контролю качества блюд.

2.Место профессионального модуля в структуре программы::

Программа профессионального модуля является частью примерной программы в соответствии с ФГОС по профессии, входит в профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение обучающимися необходимых навыков по приготовлению пищи и контролю качества блюд.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями:

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.

Выпускник, освоивший ППКРССПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:.

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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 рецептур 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;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку;
- понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПМ.05 «Приготовление блюд бурятской кухни»

1.Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков по приготовлению пищи и контролю качества блюд бурятской кухни.

2.Место профессионального модуля в структуре программы::

Профессиональный модуль «Приготовление блюд бурятской кухни» входит в учебный план в качестве регионального компонента образования, объем часов отводимых на обучение дисциплины

определяется колледжем.

Программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение обучающимися необходимых навыков по приготовлению пищи и контролю качества блюд.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд бурятской кухни;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мясных, молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд бурятской кухни;
- готовить и оформлять блюда бурятской кухни;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству мяса, муки, молочных продуктов, яиц;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд бурятской кухни;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд бурятской кухни;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

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

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

Выпускник, освоивший ППКРССПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 5.1 Производить подготовку продуктов для приготовления блюд бурятской кухни.

ПК 5.2 Готовить и оформлять блюда бурятской кухни.

ПМ.06 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций

1.Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков ведения оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций.

2.Место профессионального модуля в структуре программы::

Программа профессионального модуля является частью примерной программы в соответствии с ФГОС по профессии, входит в профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: ведению оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций.

Требования к результатам освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями:

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.

Выпускник, освоивший ППКРССПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин)**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-оперативного учета в сельской усадьбе;

уметь:

-пользоваться нормативной документацией;

-оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации);

-проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства;

-вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции;

-определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы;

знать:

-назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;

-нормативную документацию;

- правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации;
- учет работы машинно-тракторных агрегатов;
- учет естественной убыли;
- методы инвентаризации материальных ценностей