****

**Разработчики образовательной программы по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Организация, должность |
| Беляева О. А. | ГБПОУ СО «Краснопартизанский политехнический лицей», заместитель директора по УПР |
| Бочарова Г.Ж. | ГБПОУ СО «Краснопартизанский политехнический лицей», мастер производственного обучения |
| Колосова Н.А. | ГБПОУ СО «Кранопартизанский политехнический лицей», мастер производственного обучения |
| Курамина А.Н. | ГБПОУ СО «Краснопартизанский политехнический лицей», преподаватель спец.дисциплин |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация-руководитель группы разработчиков:** | Государственное бюджетное профессиональнее образовательное учреждение Саратовской области «Краснопартизанский политехнический лицей» |
| **Экспертные организации:** | Индивидуальный предприниматель кафе «Аэлита» Корнюхина Е.В. |

**Содержание**

Раздел 1. Общие положения…………………………………………………………………………….4

[1.1. Назначение образовательной программы](#__RefHeading___2) 4

[1.2. Нормативные документы.](#__RefHeading___3) 4

1.3 Перечень сокращений…………………………………………………………………………………………………………………5

[Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы](#__RefHeading___4) 5

[Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника](#__RefHeading___5) 6

[3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:](#__RefHeading___6) 6

[3.2. Профессиональные стандарты](#__RefHeading___8) 6

[3.3. Осваиваемые виды деятельности](#__RefHeading___9) 7

[Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 8](#__RefHeading___10)

[4.1. Общие компетенции](#__RefHeading___11) 8

[4.2. Профессиональные компетенции](#__RefHeading___12) 12

[4.3. Матрица компетенций выпускника](#__RefHeading___13) 14

[Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы](#__RefHeading___14)………………………………21

[5.1. Учебный план](#__RefHeading___15) 21

[5.2.Календарный учебный график](#__RefHeading___16) 24

[5.3. Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин](#__RefHeading___17) 25

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей…………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………….25

[5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 25](#__RefHeading___18)

[5.6. Практическая подготовка 25](#__RefHeading___19)

[5.7. Государственная итоговая аттестация](#__RefHeading___20) 25

[Раздел 6. Условия реализации образовательной программы](#__RefHeading___21) 26

[6.1. Общесистемные требования к условиям реализации ОП СПО](#__RefHeading___22)…………………………………………………………...26

*6.2 Материально- техническое обеспечение ОП СПО…………………………………………………………………..26*

*6.3 Учебно-методическое обеспечение ОП СПО…………………………………………………………………………….30*

*6.4 Требования к практической подготовки обучающихся……………………………………………………….…31*

*6.5 Требования к организации воспитания обучающихся………………………………………….……………… .31*

*6.6 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО…………………………………………………….………………….……32*

*6.7 Финансовые условия реализации ОП СПО……………………………………………………………….……………….32*

[Раздел 7. Фонды оценочных средств для организации проведения оценочных процедурпо ОП СПО](#__RefHeading___21) 33

[Раздел 8. Особенности реализации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями](#__RefHeading___21) 34

[Раздел 9. Механизм оценки качества ОП СПО](#__RefHeading___21) 34

**Приложение 1. Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин**

**Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей**

**Приложение 3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы**

**Приложение 4. Программа ГИА**

**Приложение 5. Фонды оценочных средств**

# 

# Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №717 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОП СПО разработана с учетом отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы,с учетом запросов конкретных работодателей.

ОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия реализации образовательной программы.

ОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы.

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

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы(Приказ Минобрнауки России от дата номер);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации  
и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391   
«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

Приказ Минтруда

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н   
«Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.02.2018 № 49н   
«Об утверждении профессионального стандарта «Специалист административно-хозяйственной деятельности».

1.3. Перечень сокращений.

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОЧ – обязательная часть образовательной программы;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП СПО– образовательная программа среднего профессионального образования»;

П – профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт,

ТС – технические средства;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральныйгосударственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

# Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Параметр** | **Данные** | |
| Отрасли, для которых разработана ОП СПО | Туризм и сфера услуг | |
| Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии) | Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н  «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;  Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.02.2018 № 49н  «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист административно-хозяйственной деятельности».  **Отрасль 1** | |
| Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет | Не требуются | |
| Реквизиты ФГОС СПО | *Приказ Минобразования России от 2 августа 2013 г. №717* | |
| Квалификация выпускника | *Повар*  *Учётчик* | |
| Нормативный срок реализации  на базе ООО: | 2 года 10 мес. | |
| Нормативный объем образовательной программы  на базе ООО: | 4428 ак.час | |
| Количество часов практики за весь период обучения/ из них количество часов производственной практики | 1188/612 | |
| **Структура образовательной программы** | **Объем, в ак.ч.** | **в т.ч. в форме практической подготовки** |
| Обязательная часть образовательной программы | **4428** | **2861** |
| Общеобразовательный цикл | **1476** | **714** |
| общепрофессиональный цикл | **696** | **367** |
| профессиональный цикл | **2130** | **1780** |
| в т.ч. практика:  - учебная  - производственная | 1188  - 576  - 612  - | 1188  - 576  - 612 |
| ФК.00 Физическая культура | **90** |  |
|  |  |  |
| ГИА в формедемонстрационного экзамена изащиты выпускной квалификационной работы | **36** |  |
| Всего | **4428** | **2861** |

# Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП СПО:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Код и Наименование ПС | Реквизиты утверждения | Код и наименование ОТФ | Код и наименование ТФ |
| 1 | 33.011 Повар | Приказ Минтруда России от 9марта 2022 года N 113н | ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| 4 | 07.005 Специалист административно-хозяйственной деятельности | Приказ Минтруда России от 02.02.2018г. №49н | ОТФ H  Операционное и стратегическое управление процессами административного, хозяйственного, документационного и организационного сопровождения и обеспечения деятельности организации | ТФ H/01.7 Управление административной, хозяйственной, документационной и организационной поддержкой организации  ТФ H/03.7 Финансовый анализ, бюджетирование и управление денежными потоками на административную, хозяйственную, документационную и организационную деятельность |

3.3. Осваиваемые виды деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование видов деятельности | Код и наименование ПМ |
| Виды деятельности | |
| Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | Пм.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд |
| Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе. | ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе |

# Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии*,* проявлять к ней устойчивый интерес | **Умения:** |
| распознавать задачу и/или проблему  в профессиональном и/или социальном контексте |
| анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части |
| определять этапы решения задачи |
| выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| составлять план действия |
| определять необходимые ресурсы |
| владеть актуальными методами работы  в профессиональной и смежных сферах |
| реализовывать составленный план |
| оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** |
| актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| основные источники информации и ресурсы  для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
| алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях |
| методы работы в профессиональной и смежных сферах |
| структуру плана для решения задач |
| порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** |
| определять задачи для поиска информации |
| определять необходимые источники информации |
| планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию |
| выделять наиболее значимое в перечне информации |
| оценивать практическую значимость результатов поиска |
| оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| использовать современное программное обеспечение |
| использовать различные цифровые средства  для решения профессиональных задач |
| **Знания:** |
| номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| приемы структурирования информации |
| формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации |
| порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе  с использованием цифровых средств |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** |
| определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| применять современную научную профессиональную терминологию |
| определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** |
| содержание актуальной нормативно-правовой документации |
| современная научная и профессиональная терминология |
| возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** |
| выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи |
| презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план |
| рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |
| презентовать бизнес-идею |
| определять источники финансирования |
| **Знания:** |
| основы предпринимательской деятельности; |
| основы финансовой грамотности |
| правила разработки бизнес-планов |
| порядок выстраивания презентации |
| кредитные банковские продукты |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** |
| грамотно излагать свои мысли  и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** |
| особенности социального и культурного контекста; |
| правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** |
| организовывать работу коллектива и команды |
| взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** |
| психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
| основы проектной деятельности |
| ОК 7 | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | **Умения:** |
| осуществлять контроль за безопасностью в профессиональной среде |
| применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности |
| пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии |
| **Знания:** |
| основные здоровье сберегающие технологии |
| основы здорового образа жизни |
| условия профессиональной деятельности  и зоны риска физического здоровья  для профессии |
| средства профилактики перенапряжения |
| ОК 8 | Осуществлять денежные операции. | **Умения:** |
| рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; |
| определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; |
| определять источники финансирования |
| **Знания:** |
| основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности |
| правила разработки бизнес-планов |
| порядок выстраивания презентации |
| кредитные банковские продукты |
| ОК 9 | Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона. | **Умения:** |
| определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| **Знания:** |
| содержание актуальной нормативно-правовой документации |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | **Умения:** |
| проявлять гражданско-патриотическую позицию |
| **Знания:** |
| сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей |
| значимость профессиональной деятельности по профессии |

4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| 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. | **Навыки:** |
| Проведения подготовки продукции животноводства к реализации или использованию. |
| **Умения:** |
| Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию. |
| **Знания:** |
| Особенности подготовку продукции животноводства к реализации или использованию. |
| ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи. | **Навыки:** |
| Уборки рабочего места, помещения, оборудования для приготовления пищи. |
| **Умения:** |
| Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи. |
| **Знания:** |
| Устройства оборудования для приготовления пищи. |
| ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности. | **Навыки:** |
| Выбора и обработки качественное сырье для приготовления пищи |
| **Умения:** |
| Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности. |
| **Знания:** |
| Характеристик качественного сырья для приготовления пищи и напитков |
| ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. | **Навыки:** |
| Приготовления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста. |
| **Умения:** |
| Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. |
| **Знания:** |
| Особенностей приготовления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста. |
| ПК 3.5.Порционировать и подготавливать блюда для подачи. | **Навыки:** |
| Порционирования и подготовки блюд для подачи. |
| **Умения:** |
| Порционировать блюда для подачи. |
| **Знания:** |
| Блюд для подачи. |
| ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол. | **Навыки:** |
| Подготовки помещений для приема пищи, сервировать стол. |
| **Умения:** |
| Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. |
| **Знания:** |
| Правил сервировки стола |
| 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. | **Навыки:** |
| Проведения учета объема готовой продукции |
| **Умения:** |
| Порционировать блюда для подачи. |
| **Знания:** |
| Особенностей сельскохозяйственного производства сельской усадьбы. |
| ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям. | **Навыки:** |
| Учет приобретенной продукции по отраслям |
| **Умения:** |
| Проводить учет приобретенной продукции по отраслям. |
| **Знания:** |
| Блюд для подачи. |
| ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. | **Навыки:** |
| Анализа хозяйственно-финансовой деятельность сельской усадьбы. |
| **Умения:** |
| Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. |
| **Знания:** |
| Хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы. |

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование ВД | Код и наименование ПК | Код профессионального стандарта | Код и наименование обобщенной трудовой функции | Код и наименование трудовой функции |
| ВД 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. | 33.011 Повар | ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи | 33.011 Повар | ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности. | 33.011 Повар | ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. | 33.011 Повар | ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи. | 33.011 Повар | ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол. | 33.011 Повар | ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ВД 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. | 07.005 Специалист административно -хозяйственной деятельности | ОТФ H  Операционное и стратегическое управление процессами административного, хозяйственного, документационного и организационного сопровождения и обеспечения деятельности организации | ТФ H/01.7 Управление административной, хозяйственной, документационной и организационной поддержкой организации  ТФ H/03.7Финансовый анализ, бюджетирование и управление денежными потоками на административную, хозяйственную, документационную и организационную деятельность |
| ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям. | 07.005 Специалист административно –хозяйственной деятельности | ОТФ H  Операционное и стратегическое управление процессами административного, хозяйственного, документационного и организационного сопровождения и обеспечения деятельности организации | ТФ H/01.7 Управление административной, хозяйственной, документационной и организационной поддержкой организации  ТФ H/03.7Финансовый анализ, бюджетирование и управление денежными потоками на административную, хозяйственную, документационную и организационную деятельность |
| ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. | 07.005 Специалист административно –хозяйственной деятельности | ОТФ H  Операционное и стратегическое управление процессами административного, хозяйственного, документационного и организационного сопровождения и обеспечения деятельности организации | ТФ H/01.7 Управление административной, хозяйственной, документационной и организационной поддержкой организации  ТФ H/03.7Финансовый анализ, бюджетирование и управление денежными потоками на административную, хозяйственную, документационную и организационную деятельность |

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО

| **Индекс** | | **Наименование** | | | | | | | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | | | | | | | | | | ВД 3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | | | | | | | ВД 4 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Общие компетенции (ОК)** | | | | | | | | | | | **Профессиональные компетенции (ПК)** | | | | | | | | | | |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | 3.1. | 3.2. | 3.3. | 3.4. | 3.5. | 3.6. | | 4.1. | 4.2. | 4.3. |
| **Обязательная часть образовательной программы** | | | | | | | | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| **О.00** | | **Общеобразовательный цикл** | | | | | | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.01 | | Русский язык | | | | | | |  | |  | |  | о | о |  |  |  | о | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.02 | | Литература | | | | | | | о | | о | | о | о | о | о |  |  | о | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.03 | | Иностранный язык | | | | | | | о | | о | |  | о |  |  |  |  | о | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.04 | | Математика | | | | | | | о | | о | | о | о | о | о | о |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.05 | | История | | | | | | | о | | о | |  | о | о | о |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.06 | | Физическая культура | | | | | | | о | |  | |  | о |  |  |  | о |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.07 | | Основы безопасности и защиты Родины | | | | | | | о | | о | | о | о |  | о | о | о |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.08 | | Информатика | | | | | | | о | | о | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.09 | | Физика | | | | | | | о | | о | | о | о | о |  | о |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.10 | | Химия | | | | | | | о | | о | |  | о |  |  | о |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.11 | | Обществознание | | | | | | | о | | о | | о | о | о | о | о |  | о | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.12 | | Биология | | | | | | | о | | о | |  | о |  |  | о |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.13 | | География | | | | | | | о | | о | | о | о | о | о | о |  | о | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.14 | | Индивидуальный проект | | | | | | | о | | о | | о | о | о | о | о |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| **ОП.00** | | **Общепрофессиональный цикл** | | | | | | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОП.01 | | Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства | | | | | | | о | | о | |  |  |  | о |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОП.02 | | Основы деловой культуры | | | | | | | о | | о | |  |  |  | о |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОП.03 | | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | | | | | | | о | | о | |  |  |  | о |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОП.04 | | Экологические основы природопользования | | | | | | | о | | о | |  |  |  | о |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОП.05 | | Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита | | | | | | | о | | о | |  |  |  | о |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОП.06 | | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | | | | | о | | о | |  |  |  | о |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОП.07 | | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | о | | о | |  |  |  | о |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| **П.00** | | **Профессиональный цикл** | | | | | | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| **ПМ.03** | | **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** | | | | | | | о | |  | |  |  |  |  |  |  |  | | о | о | о | о | о | о | |  |  |  |
| МДК.03.01 | | Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд | | | | | | | о | |  | |  |  |  |  |  |  |  | | о | о | о | о | о | о | |  |  |  |
| УП. 03 | | Учебная практика | | | | | | | о | |  | |  |  |  |  |  |  |  | | о | о | о | о | о | о | |  |  |  |
| ПП.03 | | Производственная практика | | | | | | | о | |  | |  |  |  |  |  |  |  | | о | о | о | о | о | о | |  |  |  |
| **ПМ.04** | | **Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе** | | | | | | | о | |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | о | о | о |
| МДК.04.01 | | Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций | | | | | | | о | |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | о | о | о |
| УП. 04 | | Учебная практика | | | | | | | о | |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | о | о | о |
| ПП.04 | | Производственная практика | | | | | | | о | |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | о | о | о |
| **ФК.00** | | **Физическая культура** | | | | | | |  | |  | |  | о |  |  |  | о |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |  | |

# Раздел 5.  Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации (семестр)** | | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | |
| **ВСЕГО** | **самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | |
| **Всего во взаимодействии с преподавателем** | **по учебным дисциплинам и МДК в т. ч.** | | **Практики** | | **консультации** | **промежуточная аттестация** | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | |
| **экзамен** | **Зачёт** | **дифференцированный зачет** | **теоретическое обучение** | **лабораторных работ и практических занятий** | **учебная** | **производственная** | 1 семестр 17 недель | 2  семестр  24 недель | 3 семестр 17 недель | 4  семестр  24 недель | 5  семестр  17 недель | 6 семестр 24 недель |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  | **1476** |  | **1476** | **690** | **714** | **0** | **0** | **48** | **24** | **612** | **864** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД.01 | Русский язык | **2** |  |  | 72 |  | 72 | 18 | 36 |  |  | 12 | 6 | 30 | 42 |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Литература |  |  | **2** | 108 |  | 108 | 64 | 44 |  |  |  |  | 51 | 57 |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Иностранный язык |  |  | **2** | 72 |  | 72 | 0 | 72 |  |  |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |
| ОУД.04 | Математика | **2** |  |  | 340 |  | 340 | 208 | 114 |  |  | 12 | 6 | 132 | 208 |  |  |  |  |
| ОУД.05 | История | **2** |  |  | 136 |  | 136 | 78 | 40 |  |  | 12 | 6 | 85 | 51 |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура |  | **1** | **2** | 72 |  | 72 | 10 | 62 |  |  |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Основы безопасности и защиты Родины |  |  | **2** | 68 |  | 68 | 22 | 46 |  |  |  |  |  | 68 |  |  |  |  |
| ОУД.08 | Информатика |  |  | **2** | 108 |  | 108 | 18 | 90 |  |  |  |  | 51 | **57** |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Физика |  |  | **2** | 108 |  | 108 | 88 | 20 |  |  |  |  | 51 | 57 |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Химия |  |  | **1** | 72 |  | 72 | 38 | 34 |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Обществознание |  |  | **1** | 72 |  | 72 | 38 | 34 |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Биология | **2** |  |  | 144 |  | 144 | 64 | 62 |  |  | 12 | 6 |  | 144 |  |  |  |  |
| ОУД.13 | География |  |  | **2** | 72 |  | 72 | 44 | 28 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ОУД.14 | Индивидуальный проект |  |  | **2** | 32 |  | 32 |  | 32 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  | **696** |  | **696** | **293** | **367** | **0** | **0** | **24** | **12** |  |  | **372** | **18** | **306** | **0** |
| ОП.01 | Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства |  |  | **3** | 48 |  | 48 | 20 | 28 |  |  |  |  |  |  | **48** |  |  |  |
| ОП.02 | Основы деловой культуры |  |  | **3** | 48 |  | 48 | 22 | 26 |  |  |  |  |  |  | **48** |  |  |  |
| ОП.03 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | **3** |  |  | 102 |  | 102 | 26 | 58 |  |  | 12 | 6 |  |  | **102** |  |  |  |
| ОП.04 | Экологические основы природопользования |  |  | **5** | 48 |  | 48 | 23 | 25 |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |
| ОП.05 | Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита |  |  | **5** | 72 |  | 72 | 27 | 45 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  | **5** | 64 |  | 64 | 26 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  | 64 |  |
| ОП.07 | Безопасность жизнедеятельности |  |  | **5** | 68 |  | 68 | 56 | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 50 |  |
| ОП.08 | Основы товароведения продовльственных продуктов |  |  | **3** | 72 |  | 72 | 27 | 45 |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |
| ОП.09 | Техническое оснащение и организация рабочего места | **3** |  |  | 102 |  | 102 | 26 | 58 |  |  | 12 | 6 |  |  | **102** |  |  |  |
| ОП.10 | Охрана труда |  |  | **5** | 36 |  | 36 | 20 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности |  |  | **5** | 36 |  | 36 | 20 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  | **2130** | **0** | **2130** | **278** | **592** | **576** | **612** | **60** | **12** |  |  | **222** | **822** | **288** | **798** |
| **ПМ.03** | **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** |  |  |  | **1044** | **0** | **1044** | **234** | **198** | **288** | **288** | **30** | **6** |  |  | **222** | **822** | **0** | **0** |
| МДК.03.01 | Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд |  |  | **4** | 432 |  | 432 | 234 | 198 |  |  |  |  |  |  | **222** | **210** |  |  |
| **УП.03** | **Учебная практика** |  |  | **4** | 288 |  | 288 |  |  | 288 |  |  |  |  |  |  | **288** |  |  |
| **ПП.03** | **Производственная практика** |  |  | **4** | 288 |  | 288 |  |  |  | 288 |  |  |  |  |  | **288** |  |  |
| **Эк** | **Экзамен по модулю** | **4** |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  | 30 | 6 |  |  |  | **36** |  |  |
| **ПМ.04** | **Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе** |  |  |  | **1086** | **0** | **1086** | **44** | **394** | **288** | **324** | **30** | **6** |  |  | **0** | **0** | **288** | **798** |
| МДК.04.01 | Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций |  |  | **6** | 438 |  | 438 | 44 | 394 |  |  |  |  |  |  |  |  | 288 | 150 |
| **УП.04** | **Учебная практика** |  |  | **6** | 288 |  | 288 |  |  | 288 |  |  |  |  |  |  |  |  | 288 |
| **ПП.04** | **Производственная практика** |  |  | **6** | 324 |  | 324 |  |  |  | 324 |  |  |  |  |  |  |  | 324 |
| **Эк** | **Экзамен по модулю** | **6** |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  | 30 | 6 |  |  |  |  |  | 36 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  | 3,4,5 | 6 | 90 |  | 90 | 90 |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 24 | 18 | 30 |
|  | **ИТОГО** | **8** | **4** | **26** | **4392** | **0** | **4392** | **1351** | **1673** | **576** | **612** | **132** | **48** | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **828** |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация (выпускная квалификационная работа)** |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВСЕГО:** |  |  |  | **4428** | **0** | **4392** | **1351** | **1673** | **576** | **612** | **132** | **48** | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **864** |
|  |  |  |  |  |  |  | **Всего** | дисциплин и МДК | | | |  |  | 612 | 792 | **576** | **252** | **612** | **180** |
|  | **Государственная итоговая аттестация :** выпускная квалификационная работа неделя |  |  |  |  |  | учебной практики | | | |  |  | 0 | 0 | 0 | 288 | 0 | 288 |
|  | **Практик: 1188 часов** |  |  |  |  |  | производственной практики/ преддипломная практика | | | |  |  | 0 | 0 | 0 | 288 | 0 | 324 |
|  |  |  |  |  |  |  | промежуточная аттестация | | | |  |  | 0 | 72 | 48 | 30 | 0 | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  | ГИА | | | |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
|  |  |  |  |  |  |  | экзаменов | | | |  |  | 0 | 4 | 2 | 1 | 0 | 1 |
|  |  |  |  |  |  |  | дифференцированных зачетов | | | |  |  | 2 | 8 | 3 | 3 | 6 | 4 |

5.2. Календарный учебный график



5.3 Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин разработаны педагогическими работниками лицея в целях освоения обучающимися среднего общего образования в рамках освоения ОП СПО.

В рабочих программах всех учебных предметов четко сформулированы требования к результатам их освоения: предметным и метапредметным результатам, компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям, личностным результатам.

Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложении 1 к ОП СПО.

5.4 Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей разработаны педагогическими работниками лицея.

Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей являются составной частью образовательной программы и определяют содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей обязательной части образовательной программы приведены в Приложении 2 к ОП СПО.

5.5 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии представлены в Приложении 3.

5.6 Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

* реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
* может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Программа ГИА включает общие сведения, требования к проведению выпускной квалификационной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

# Раздел 6. Условия реализации ОП СПО

Требования к материально-техническому оснащению ОП СПО включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно- методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации ОП СПО.

# 6.1 Общесистемные требования к условиям реализации ОП СПО

Лицей на праве собственности владеет материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся: дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом с учетом ПООП по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

# 6.2 Материально – техническое обеспечение ОП СПО

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с выходом в информационно-коммуникационную сеть Интернет и электронную информационно-образовательную среду лицея.

# Перечень специальных помещений.

# Кабинеты:

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда | |

**Лаборатории:**

|  |
| --- |
| Бухгалтерского учёта, налогов и аудита  Микробиологии, санитарии и гигиены  Кулинарии  Информационных технологий в производственной деятельности |

**Спортивный зал**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по *профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы)*

Оснащение кабинетов

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование оборудования |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | |
| **Основное оборудование** | |
|  | Стол ученический двухместный, нерегулируемый |
|  | Стул ученический на ножках |
|  | Стол учителя |
|  | Стул учителя |
| **Дополнительное оборудование** | |
|  | Доска меловая (магнитно- маркерная) |
| **II Технические средства** | |
| **Основное оборудование** | |
|  | Автоматизированное рабочее место преподавателя |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | |
| **Основное оборудование** | |
|  | Комплект учебного наглядного материала по темам |
|  | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы |

Кабинет «Библиотека»*.*

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование оборудования |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | |
| **Основное оборудование** | |
|  | посадочные места по количеству обучающихся; |
|  | рабочее место преподавателя |
|  | Шкафы |
| **II Технические средства** | |
| **Основное оборудование** | |
|  | проектор и экран |

Кабинет «Читальный зал»*.*

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование оборудования |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | |
| **Основное оборудование** | |
|  | посадочные места по количеству обучающихся; |
|  | Шкафы |
| **II Технические средства** | |
| **Основное оборудование** | |
|  | Компьютер с выходом в Интернет |

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Бухгалтерского учета, налогов и аудита»*.*

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование оборудования |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | |
| **Основное оборудование** | |
| 1 | Рабочие места по количеству обучающихся |
| 2 | Автоматизированное рабочее место преподавателя |
| 3 | Учебная доска |
| 4 | Учебные стенды (комплекты) по разделам |
| 5 | Измерительные приборы |
| **II Технические средства** *(при необходимости)* | |
| **Основное оборудование** | |
| 1 | Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением |
| 2 | Мультимедийный проектор |
| 3 | Экран |

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование оборудования |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | |
| **Основное оборудование** | |
| 1 | Рабочие места по количеству обучающихся |
| 2 | Автоматизированное рабочее место преподавателя |
| 3 | Учебная доска |
| 4 | Учебные стенды (комплекты) по разделам |
| 5 | Измерительные приборы |
| **II Технические средства** *(при необходимости)* | |
| **Основное оборудование** | |
| 1 | Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением |
| 2 | Мультимедийный проектор |
| 3 | Экран |

Лаборатория «Кулинарии»

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование оборудования |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | |
| **Основное оборудование** | |
| 1 | Рабочие места по количеству обучающихся |
| 2 | Автоматизированное рабочее место преподавателя |
| 3 | Учебная доска |
| 4 | Учебные стенды (комплекты) по разделам |
| 5 | Измерительные приборы |
| **II Технические средства** *(при необходимости)* | |
| **Основное оборудование** | |
| 1 | Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением |
| 2 | Мультимедийный проектор |
| 3 | Экран |

Лаборатория «Информационных технологий в производственной деятельности.»

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование оборудования |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | |
| **Основное оборудование** | |
| 1 | Рабочие места по количеству обучающихся |
| 2 | Автоматизированное рабочее место преподавателя |
| 3 | Учебная доска |
| 4 | Учебные стенды (комплекты) по разделам |
| 5 | Измерительные приборы |
| **II Технические средства** *(при необходимости)* | |
| **Основное оборудование** | |
| 1 | Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением |
| 2 | Мультимедийный проектор |
| 3 | Экран |

Реализация ОП СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьб предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, обеспечивающей практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится в мастерских лицея при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается рассредоточено.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, реализуется концентрированно в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса на основании заключенных договоров с предприятиями.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных ОП СПО, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Объем часов учебной практики составляет 16 недель (576 часов), объем производственной практики составляет 17 недель (612 часов).

Каждый вид и этап практики завершается дифференцированным зачетом с оценкой.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующей организации. Результаты аттестации фиксируются в аттестационном листе обучающегося, где отмечаются профессиональные компетенции и умения практиканта.

**Материально-техническое обеспечение воспитательной работы** с обучающимися включает в себя:

* Актовый зал, оснащенный для проведения тематических мероприятий, занятий в вокальной и танцевальной студии;
* Библиотеку и библиотечно-информационный центр с персональными компьютерами с выходом в Интернет;
* Спортивный зал, оборудованный тренажерами, спортивным инвентарем;
* Учебные кабинеты и учебно-производственные мастерские профильной направленности.

# 6.3 Учебно-методическое обеспечение ОП СПО

Библиотечный фонд укомплектован не менее чем одним учебным печатным и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) .

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

Библиотечный фонд, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов, .

В качестве основной литературы по общеобразовательным предметам используются учебники из Федерального перечня учебников, рекомендованного Министерством просвещения (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858) с учетом ПООП.

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет

По всем учебным предметам, дисциплинам и профессиональным модулям сформирована учебно-методическая документация (Рабочие программы, фонды оценочных средств, задания для проведения практических занятий и др.).

Реализация ОП СПО обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

# 6.4 Требования к практической подготовке обучающихся

* + 1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы» направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательной программы СПО, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.
    2. Лицей самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы СПО по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы» и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.
    3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:
       - реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
       - предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
       - может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
    4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки вводится со второго курса обучения, охватывая учебные дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом ОП СПО.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно- производственных мастерских лицея, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между лицеем и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей ОП СПО.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации.

# 6.5 Требования к организации воспитания обучающихся

Для реализации Рабочей программы воспитания определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

* информационно- просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
* массовые и социокультурные мероприятия;
* спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

– деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

* психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
* научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
* профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
* опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.
  + 1. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте осуществления воспитательного процесса в ГБПОУ СО «Краснопартизанский политехнический лицей».

 Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

# 6.6 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО

Реализация ОП СПО, в том числе при реализации программы , обеспечена педагогическими работниками ГБПОУ СО «Краснопартизанский политехнический лицей»,а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско - правового договора, в том числе   
из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме)., и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей   
и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельностивыполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме)., иимеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках   
и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Реализация мероприятий программы воспитания осуществляется педагогическими работниками лицея (преподавателями, мастерами производственного обучения, педагогами-организаторами, , административными работниками под руководством директора лицея.

# 6.7 Финансовые условия реализации ОП СПО

Реализация ОП СПО осуществляется за счет финансирования затрат из регионального бюджета Саратовской области не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Бюджетного кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации ,1998, № 31 ст.3823; 2022, №29, ст.5305).

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы профессии 35.01.23Хозяйка(ин) усадьбы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации ОП СПО включают в себя затраты на оплату труда преподавателей с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

# Раздел 7. Фонды оценочных средств

**для организации проведения оценочных процедур по ОП СПО**

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной   
для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме выпускной квалификационной работы (выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: «Повар;Учетчик».

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план/индивидуальный учебный план по ОП СПО.

Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 4) разрабатывается выпускающей предметно-цикловой комиссией, проходит согласование с работодателем профильной направленности, председателем государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором лицея.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры государственной итоговой аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями техникума, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, аудиторная контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, защита творческой работы.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала, основными видами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет с оценкой, экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов ОП СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения.

Фонды оценочных средств формируются преподавательским составом лицея и включает комплекты оценочных средств по проведению текущего контроля, промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям (Приложение 5).

# 8. Особенности реализации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В лицее созданы условия для доступности лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Создание без барьерной среды в ГБПОУ СО «Краснопартизанский политехнический лицей» по специальности 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы направлено на потребности категории лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно- методической документации.

На официальном сайте ГБПОУ СО «Краснопартизанский политехнический лицей» <https://gorniypu68.ucoz.ru> представлен Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, учебный план, рабочие программы, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками лицея, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья в библиотечной системе лицея.

Материально- технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями

здоровья в аудитории другие помещения.

В ГБПОУ СО «Краснопартизанский политехнический лицей» обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса по адресу: 413540 Саратовская область, Краснопартизанский район, п. Горный, ул. Чернышевского д. 28. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

На пунктах охраны учебных корпусов у дежурных есть возможность оперативно вызвать врача.

В учебном процессе используется мультимедийное оборудование: слайд- проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

# Раздел 9. Механизм оценки качества ОП СПО

Качество ОП СПО определяется в рамках системы менеджмента качества, созданной в лицее.

В целях совершенствования образовательной деятельности лицей при проведении внутренней оценки содержания, объема и качества ОП СПО привлекает работодателей и педагогических работников сторонних образовательных организаций.

Работодатель принимает участие в разработке ОП СПО, разработке рабочих программ и фондов оценочных средств для проведения промежуточной аттестации попрофессиональным модулям, проводит согласование программы государственной итоговой аттестации.

ОП СПО, в том числе учебно-методическая документация по профессиональным модулям согласована с работодателем профильной направленности.