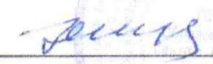


государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

УТВЕРЖДАЮ:  
ГБПОУ «Образовательный центр  
с. Камышла»  
 М. М. Хисматов  
Приказ № 23 от 08  
28» 08 2015

М.П.

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования по профессии  
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Квалификации:

- Повар
- Учетчик

Камышла 2015


Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 717;

Организация – разработчик: ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла»

Разработчики:

Харразова Р. Р.  
Фатхутдинова Г. М.  
Сафина З. Р.  
Сондолова А. В.  
Ахмадуллина Л. Ф.  
Гиниятуллина Р. Л.  
Гришина Е. Ф.  
Мелешкина З. Р.  
Шайдуллина Р. Р.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Методического объединения преподавателей специальных дисциплин  
протокол № 17 от « 28 » 08 2015г.

 А. А. Нурутдинов

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Предприятие работодателя : ПО «Камышлинское»

Профессия: 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Образовательная база приема :на базе среднего общего образования

Квалификация : повар, учетчик

Нормативный срок освоения ППКРС : 3 года 10 мес.

Составитель- разработчик ППКРС : ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла»

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Представленная программа подготовки квалифицированных рабочих , служащих 39.01.01 Социальный работник разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 02 августа 2013 г. 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы; и с учетом:

- запросов работодателей ;
- особенностей развития Самарской области;
- потребностей экономики Самарской области;

ППКРС была согласована методическим объединением .

Содержание ППКРС по профессии :35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Самарской области и направлено на:

- освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС СПО и присваиваемой квалификацией ;

Самарской области и направлено на :

- освоение видов профессиональной деятельности по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в соответствии с ФГОС СПО и присваиваемой квалификацией;
- на формирование общих и профессиональных компетенций , необходимых для реализации будущей профессиональной деятельности в условиях реального производства.

Объем времени вариативной части ППКРС оптимально распределён в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает требования работодателей.

ППКРС по профессии позволяет подготовить квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС СПО, требованиям экономики и запросам работодателей региона.

Руководитель ПО «Камышлинское»  
« 5 » 09 2015г



Р. М. Абраров

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения.**

- 1.1. Основная образовательная программа по профессии.
- 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы».
- 1.3. Общая характеристика ОПОП СПО по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы».
- 1.3.1 Миссия ОУ при подготовке выпускника по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы».
- 1.3.2 Срок освоения.
- 1.3.3 Трудоёмкость ОПОП
- 1.3.4 Требования к абитуриенту.
- 1.3.5 Возможность к продолжению образования.
- 1.3.6 Основные пользователи ОПОП.

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по профессии.**

- 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.
- 2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.
- 2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.

### **3. Требования к результатам освоения ОПОП по профессии.**

- 3.1 Общие компетенции.
- 3.2 Профессиональные компетенции.
- 3.3 Результаты освоения ОПОП.
- 3.4 Матрица соответствия компетенций учебных дисциплин ОПОП по профессии.

### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по профессии.**

- 4.1. Базисный учебный план.
- 4.2 Календарный учебный график.
- 4.3. Учебный план по профессии.
- 4.4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик.

### **5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП.**

- 5.1 Кадровое обеспечение.
- 5.2 Материально-техническое обеспечение.
- 5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.

### **6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП по профессии.**

- 6.1 Структура фонда оценочных средств.
- 6.2 Комплект документов ФОС по профессии.

## **1. Общие положения.**

### **1.1. Основная образовательная программа по профессии.**

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по профессии среднего профессионального образования, реализуемая ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла» представляет собой систему документов, разработанную на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки 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, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в РФ» (от 29 декабря 2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 112201.01 «Хозяйка(ин) усадьбы» среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 717;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования, разработанные Департаментом профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования, утверждённые приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 октября 2010 г. №12-696;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утверждён Приказом Министерства образования РФ от 14 июня 2013 г. № 464;
- Письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. №03-1180 и приложения №1 Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях НПО и СПО в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин (профессиональных модулей) начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждённые директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009г.
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные

- программы среднего профессионального образования»;
- Разъяснения Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол №1 от 10 апреля 2014 года «По реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования»;
  - Устав ОУ;
  - Локальные акты.

### **1.3 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».**

#### **1.3.1 Срок освоения.**

Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

<b>Образовательная база приема</b>	<b>Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)</b>	<b>Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования</b>
на базе основного общего образования	- Оператор машинного доения - Плодоовощевод - Повар - Учетчик	3 года 10 мес.

#### **1.3.2 Трудоёмкость ОПОП.**

Нормативный срок освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования составляет.

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	99 нед.
Учебная практика (производственное обучение)	25 нед.
Производственная практика	8 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.
Каникулярное время	35 нед.
Итого	174 нед.

#### **1.3.3 Требования к абитуриенту.**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

#### **1.3.4 Возможность продолжения образования.**

Выпускник, освоивший ОПОП по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» подготовлен: к освоению ОПОП СПО по специальностям 080114 Экономика и бухгалтерский учет; 110401 Агрономия, 260201 Технология молока и молочных продуктов, 260203 Технология мяса и мясных продуктов, 260807 Технология продукции общественного питания.

#### **1.3.5 Основные пользователи ОПОП.**

Основными пользователями программы ОПОП являются:

- ✓ преподаватели, мастера производственного обучения;
- ✓ администрация и органы управления ОУ;
- ✓ обучающиеся по профессии;
- ✓ абитуриенты и их родители (законные представители);
- ✓ работодатели.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.**

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

### **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника 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. Требования к результатам освоения ОПОП СПО по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».**

### **3.1 Общие компетенции.**

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, 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).

### **3.2 Профессиональные компетенции.**

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, 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 зооигиенических 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.

#### **4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.**

ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.



### 3.3 Результаты освоения ОПОП.

Результаты освоения ОПОП по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» в соответствии с целью обучения определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности приведены в таблице.

Таблица 2.

<b>Результаты освоения</b>		
Код компетенций	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Характеристики с мест прохождения учебной и производственной практик.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Соблюдение требований безопасных условий труда
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).	Участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности, военных сборах.
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> ПО.1 ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица); ПО.2 доения коров;
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.	ПО.3 обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению; <u>уметь:</u> У.1. кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами; У.2. подготавливать корма к скармливанию; У.3. готовить коров к машинному доению; У.4. проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок; У.5. осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зооигиенических ветеринарных требований; У.6. выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу; У.7. осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов; У.8. подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами; У.9. проводить сбор яиц; У.10. проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение; <u>знать:</u> З.1. правила кормления различных сельскохозяйственных животных; З.2. способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию; З.3. строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания; З.4. правила подготовки к искусственному осеменению; З.5. технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой; З.6. технику машинного доения коров; З.7. особенности ухода за свиньями и птицей; З.8. основные способы переработки и хранения продукции животноводства
ПК 1.4.	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зооигиенических 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.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <u>иметь практический опыт:</u> ПО.1 возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации; <u>уметь:</u> У.1. выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними; У.2. озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда; У.3. вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений; У.4. выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых 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.	

		<p>У.5. выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;</p> <p>У.6. закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;</p> <p>У.7. производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);</p> <p>У.8. производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);</p> <p>У.9. обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодовоовощной и ягодной продукции;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>3.1. 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;</p> <p>3.2. основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;</p> <p>3.3. способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;</p> <p>3.4. основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;</p> <p>3.5. требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;</p> <p>3.6. процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;</p> <p>3.7. технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей</p>
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>ПО.1. приготовления блюд и определения их качества;</p> <p><b>уметь:</b></p>
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	У.1. применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	<p>У.2. проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;</p> <p>У.3. рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;</p> <p>У.4. правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;</p> <p>У.5. производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;</p> <p>У.6. соблюдать санитарно-пищевые нормы;</p> <p>У.7. пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.8. рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;</p>
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.	

		<p>У.9. организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;</p> <p>У.10. сервировать стол;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>3.1. общие понятия о физиологии питания;</p> <p>3.2. технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;</p> <p>3.3. понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;</p> <p>3.4. группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>3.5. требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;</p> <p>3.6. потребительские свойства товаров;</p> <p>3.7. маркировку и упаковку;</p> <p>3.8. понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;</p> <p>3.9. назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;</p> <p>3.10. правила сервировки стола</p>
ПК 4.1.	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>ПО.1. оперативного учета в сельской усадьбе;</p>
ПК 4.2.	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.	<p><b>уметь:</b></p> <p>У.1. пользоваться нормативной документацией;</p>
ПК 4.3	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.	<p>У.1. оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации);</p> <p>У.1. проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>У.1. вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции;</p> <p>У.1. определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>3.1. назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;</p> <p>3.1. нормативную документацию;</p> <p>3.1. правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации;</p> <p>3.1. учет работы машинно-тракторных агрегатов;</p> <p>3.1. учет естественной убыли;</p> <p>3.1. методы инвентаризации материальных ценностей</p>





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

*БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН*

по профессии начального профессионального образования

**112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы**

основная профессиональная образовательная программа начального профессионального образования

Квалификация: 44  
Оператор машинного доения  
Плодоовощевод  
Повар  
Учетчик

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего (полного) общего образования – 1 год 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	8
	<b>Обязательная часть циклов и раздела «Физическая культура» ОПОП</b>		<b>1858</b>	<b>1238</b>	<b>696</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>270</b>	<b>180</b>	<b>124</b>	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства					2
ОП.02	Культура делового общения					1
ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности					1
ОП. 04	Безопасность жизнедеятельности			68	48	1-2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1459</b>	<b>972</b>	<b>486</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе</b>					1-2

МДК.01.01	Технологии ухода за сельскохозяйственными животными					1
МДК.01.02	Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства					2
ПМ.02	<b>Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>					
МДК 02.01	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе					1
МДК.02.02	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе					2
ПМ.03	<b>Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд</b>					
МДК. 03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд					1
ПМ.04	<b>Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в усадьбе</b>					
МДК. 04.01	Основы оперативного учёта в сельской усадьбе					2
ФК.00	<b>Физическая культура</b>		172	86	86	1-2
	Вариативная часть циклов ОПОП		464	310		
	<b>Итого по циклам и разделу «Физическая культура» (обязательная и вариативная части ОПОП)</b>	43	2322	1548		
УП.00.	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	35		1260		
ПП.00.	Производственная практика					
ПА.00	Промежуточная аттестация	3				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1				
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					
ВК.00	<b>Время каникулярное</b>	13				
	<b>Итого:</b>	95				





### Пояснительная записка

#### **4.1. Нормативная база реализации ОПОП СПО.**

учебный план ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла» разработан на основе ФГОС среднего профессионального образования по профессии 35.11.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 717 от 2 августа 2013г.

**Нормативные документы для разработки ОПОП СПО 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»** составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании в РФ» (от 29 декабря 2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 717;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования, разработанные Департаментом профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования, утверждённые приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 октября 2010 г. №12-696;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утверждён Приказом Министерства образования РФ от 14 июня 2013 г. № 464.
- Письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. №03-1180 и приложения №1 Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях НПО и СПО в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин (профессиональных модулей) начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждённые директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009г.
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Разъяснения Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол №1 от 10 апреля 2014 года «По реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования»;
- Устав ОУ;
- Локальные акты.

#### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий.**

Начало учебных занятий начинается 1 сентября каждого учебного года и заканчивается согласно графика учебного процесса с учётом праздничных и выходных дней не позднее 30 июня на 1, 2 и 3 курсе, 4 курсе.

Последовательность теоретического обучения, учебной и производственной практики, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации, каникул и время проведения учебных сборов определено в графике учебного процесса п.2. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели 6 дней.

Общая продолжительность каникул в учебном году на 1, 2 и 3 курсах составляет не менее 10 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Дисциплина «Физическая культура» во время реализации программы среднего общего образования предусмотрено 3 часа обязательной аудиторной нагрузки. Согласно ФГОС дисциплина «Физическая культура», входящая в состав ОПОП реализуется в количестве 2 часов обязательной аудиторной нагрузки. Часы самостоятельной работы по данной дисциплине составляют еженедельно 2 часа и могут реализовываться как через внеаудиторную самостоятельную работу, так и включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). При комплектовании группы обучающимися разного пола возможно деление на подгруппы при наличии не менее 40% обучающихся одного пола.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением конкретно на каждый учебный год.

Продолжительность учебных занятий составляет 45 мин.

При комплектовании учебных групп возможно деление на подгруппы по дисциплине «Информатика и ИКТ». Деление по дисциплине иностранный язык возможно при укомплектовании одной языковой группы, численностью не менее 8 человек.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации определённой рабочим планом:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет и экзамен;
- по дисциплинам общепрофессионального цикла, рекомендуемые формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен;

– промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по междисциплинарным курсам (МДК) – дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет (проверочная работа) проводится по усмотрению образовательного учреждения при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом учебном году, без учета зачетов по физической культуре). С целью выполнения требований по количеству дифференцированных зачетов в учебном году и выполнению требований промежуточной аттестации возможно одновременное (смежное) его проведение по нескольким изучаемым дисциплинам.

Уровень подготовки обучающихся по итогам текущего контроля знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

#### **4.3 Общеобразовательный цикл.**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта

Итоговый контроль учебных достижений, обучающихся при реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов (зачет с оценкой).

Экзамены проводятся по «Русскому языку», «Математике» и одной из профильных учебных дисциплин «Обществознанию» за счет времени, выделяемого ФГОС на промежуточную аттестацию.

Дифференцированные зачеты проводятся по всем остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующей общеобразовательной дисциплины.

Экзамены и дифференцированные зачеты проводятся на русском языке (за исключением учебной дисциплины «Иностранный язык»).

Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно:

по русскому языку – с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий либо текста (художественного или публицистического) для изложения с заданиями творческого характера;

по математике – с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий, требующих краткого ответа и/или полного решения.

Выбор вида экзаменационных материалов осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины, рассматривается на заседании методического объединения и согласовывается на Методическом совете.

Экзамен по профильной учебной дисциплине проводится устно или письменно. Форма проведения экзамена и вид экзаменационных материалов определяются преподавателем соответствующей учебной дисциплины, рассматривается на заседании методического объединения.

Дифференцированные зачеты по дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП проводятся с использованием контрольных измерительных материалов в виде набора заданий тестового типа, текста для изложения, в том числе с

заданиями творческого характера, тем для сочинений, рефератов, набора заданий для традиционной контрольной работы, вопросов для устного опроса обучающихся и др.

Вид и содержание контрольных материалов определяется преподавателем соответствующей учебной дисциплины.

#### **4.4. Формирование вариативной части ОПОП**

Образовательное учреждение за часы, отведённые ФГОС на вариативную часть использовало для расширения знаний и умений, обучающихся в общепрофессиональном и профессиональном цикле для изучения дисциплин и МДК.

#### **4.5. Порядок аттестации обучающихся.**

##### **4.5.1. Текущий контроль.**

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений обучающихся по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам.

Текущий контроль знаний и умений обучающихся осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы установленных рабочей программой учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний и умений, его виды и формы предусматриваются планами учебных занятий на усмотрение преподавателя.

Результаты текущего контроля знаний и умений обучающихся выставляются преподавателем в журнале учебных занятий.

При текущем контроле по профессиональному модулю проверяется уровень достижения студентом практического опыта, умений и знаний, установленных рабочей программой профессионального модуля.

Для проведения текущего контроля преподаватель использует различные методы и средства, обеспечивающие объективность оценки знаний, умений и профессиональных компетенций обучающихся.

Виды и формы текущего контроля знаний и умений указываются в планах учебных занятий.

##### Лабораторные работы и практические занятия.

Содержание лабораторных и практических занятий фиксируется в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Оценки за выполненные лабораторные и практические занятия выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

##### Учебная и производственная практика.

В период прохождения учебной и производственной практики предусматривается текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.

##### Самостоятельная работа студентов.

В рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля, перспективно-тематическом плане учебной дисциплины, профессионального модуля, определяются формы и методы текущего контроля результатов самостоятельной работы обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине.

##### Контрольная работа.

Контрольные работы по дисциплине, как форма текущего контроля знаний и умений обучающихся, планируются преподавателем, указываются в поурочных планах. Контрольные работы могут проводиться по разделам учебной дисциплины.

Итоги текущего контроля за семестр по дисциплинам, МДК, в учебном плане по котором в данном семестре не предусмотрена форма промежуточной аттестации

(зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен), выставляются отдельной колонкой в журнале учебных занятий.

#### **4.5.2. Промежуточная аттестация обучающихся.**

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен - по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) - экзамен по профессиональному модулю;
  - зачет;
  - дифференцированный зачет (по дисциплинам)
  - дифференцированный зачёт (проверочная работа по учебной и производственной практике).

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом.

Проведение зачета и дифференцированного зачета предусматривается в рабочей программе дисциплины и перспективно-тематическом плане как итоговое занятие. Зачет и дифференцированный зачет может проводиться в устной, письменной форме, в форме выполнения тестовых и практических заданий. Зачет и дифференцированный зачет проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК, практики.

Задания к зачету или дифференцированному зачету разрабатываются преподавателем дисциплины, междисциплинарного курса, практики с учётом требования ФГОС по профессии и должны предусматривать как теоретические, так и/или практические задания. Перечень вопросов и/или практических задач разрабатывается преподавателями дисциплины, МДК, практики, обсуждается на методических объединениях. Количество вопросов и/или практических задач в перечне должно превышать количество вопросов и/или практических задач, необходимых для составления билетов.

На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня вопросов и/или практических задач, рекомендуемых для подготовки к зачету или дифференцированному зачету, составляются билеты (варианты), содержание которых до обучающихся не доводится. Могут быть применены тестовые задания.

При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

При проведении зачета уровень подготовки обучающегося оценивается как зачет или не зачет.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. В случае изучения дисциплины или профессионального модуля в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в последнем семестре.

При освоении программы ПМ.01 по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.02 по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей

При освоении программы ПМ.03 по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки

результатов обучения с участием работодателей. По его итогам возможно присвоение выпускнику квалификацию «Повар».

При освоении программы ПМ.04 по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. По его итогам возможно присвоение выпускнику квалификацию «Учетчик».

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с выставлением оценки по пятибалльной шкале. В протоколе квалификационного экзамена запись будет иметь вид: «ВПД освоен с оценкой «---».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае рекомендуемая форма аттестации по учебной и/или производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

#### **4.5.3 Государственная (итоговая) аттестация обучающихся.**

Государственная (итоговая) аттестация (далее Г(И)А), независимо от форм получения образования, является обязательной.

Государственная (итоговая) аттестация обучающихся, освоивших основную профессиональную образовательную программу в соответствии с ФГОС осуществляется после её освоения в полном объёме.

Г(И)А выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля, успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Г(И)А проводится в следующих видах и формах:

##### **Выпускная практическая квалификационная работа.**

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ОПОП и проводится по каждому профессиональному модулю (модулям) в результате освоения которых обучающемуся может быть присвоена квалификация.

##### **Письменная экзаменационная работа.**

Обязательные требования – соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К Г(И)А допускаются выпускники, завершившие обучение и успешно прошедшие промежуточную аттестацию. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Не допускаются выпускники, не освоившие ОПОП в полном объёме: не сдавшие экзамены по отдельным учебным предметам (дисциплинам) или не выполнившие практические квалификационные работы или письменные экзаменационные работы.

Досрочное проведение Г(И)А не проводится.

Обучающимся, не допущенным к Г(И)А, выдается свидетельство об уровне квалификации – при не завершении освоения всей образовательной программы, но прохождении квалификационного экзамена по определённой квалификации в период производственной практики (при сроке обучения не менее 1 года), либо справка установленного образца с указанием периода обучения, изученных предметов и оценок.

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника определяются образовательным учреждением в зависимости от вида, формы проведения в данном учебном году и определяются программой Г(И)А.



**Аннотации программ подготовки  
квалифицированных рабочих по профессии  
35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

**Цикл общеобразовательных дисциплин**

**ОДБ.01 Русский язык**

Программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

**1. Цель учебной дисциплины.**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание** формирование представления о русском языке как духовной, нравственной 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 ОПОП.**

Дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Русский язык» для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен:

**знать/понимать**

- 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;

**уметь**

- 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;
- 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.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов.
- Вид промежуточной аттестации – экзамен

## **ОДБ.02 Литература**

Программа учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

### **1. Цель учебной дисциплины.**

- **освоение** знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;
- **знакомство** с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
- **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;
- **воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- **применение** знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Литература» обучающийся должен:

### **знать/понимать:**

- 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.

## **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 185 часов.  
Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### **ОДБ.03 Иностранный язык**

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

#### **1. Цель учебной дисциплины.**

**дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

**речевая компетенция** – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

**языковая компетенция** – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

**социокультурная компетенция** – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

**компенсаторная компетенция** – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

**учебно-познавательная компетенция** – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

**развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальной адаптации; формирование качеств гражданина и патриота.

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Иностранный язык» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен:

##### **знать/понимать:**

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

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

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;

**уметь:**

**говорение**

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

**аудирование**

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

**чтение**

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

**письменная речь**

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

**использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.**

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## **ОДБ.04 История**

Программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

**1. Цель учебной дисциплины.**

**воспитание** гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

**развитие** способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

**освоение** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

**овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

**формирование** исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен:

### **знать/понимать:**

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

### **уметь:**

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- 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;
- структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;
- дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- определять историческое значение явлений и событий прошлого;
- устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**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.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **ОДБ.05 Обществознание**

Программа учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

#### **1. Цель учебной дисциплины.**

**развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

**воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

**овладение системой знаний** об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;

**овладение умением** получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

**формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Обществознание» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

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 неупорядоченную 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.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен

### **ОБД.06 Физика**

Программа учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

#### **1. Цель учебной дисциплины.**



**освоение знаний** о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

**овладение умениями** проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественно-научной информации;

**развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

**воспитание** убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

**использование приобретенных знаний и умений** для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Физика» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физика» обучающийся должен:

### **знать/понимать:**

- **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; излучение 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 еще 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 телекоммуникационной связи;

- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;

- рационального природопользования и защиты окружающей среды.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### **ОДБ.07 Химия**

Программа учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

#### **1. Цель учебной дисциплины.**

**освоение знаний** о химической составляющей естественно-научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

**овладение умениями** применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание убежденности** позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;

**применение полученных знаний и умений** для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Химия» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен:

#### знать/понимать:

- **роль химии в естествознании**, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;
- **важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные *s*-, *p*-, *d*-орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;
- **основные законы химии:** закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;
- **основные теории химии:** строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;
- **классификацию и номенклатуру** неорганических и органических соединений;
- **природные источники** углеводородов и способы их переработки;
- **вещества и материалы, широко используемые в практике:** основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства;

#### уметь:

- **называть:** изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам;
- **определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, пространственное строение молекул, тип кристаллической решетки, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;
- **характеризовать:** *s*-, *p*-, *d*-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);
- **объяснять:** зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;
- **выполнять химический эксперимент** по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ, получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;
- **проводить** расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- **осуществлять** самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

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

- для понимания глобальных проблем, стоящих перед человечеством: экологических, энергетических и сырьевых;
- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;

- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасной работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- распознавания и идентификации важнейших веществ и материалов;
- оценки качества питьевой воды и отдельных пищевых продуктов;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из различных источников.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### **ОДБ.08 Биология**

Программа учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

#### **1. Цель учебной дисциплины.**

- **освоение знаний** о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;
- **овладение умениями** обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- **развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей** обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- **воспитание убежденности** в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- **использование приобретенных биологических знаний и умений** в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Биология» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен:

**знать/понимать:**

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

- биологическую терминологию и символику;

**уметь:**

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

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

- для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## ОДБ.09 Физическая культура

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

### 1. Цель учебной дисциплины.

**развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

**формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

**овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

**овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

**освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

**приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

### 2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина «Физическая культура» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

### 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся 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:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции 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;

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

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 271 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### **ОДБ.10 География**

Программа учебной дисциплины «География» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

#### **1. Цель учебной дисциплины.**

**освоение системы географических знаний** о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путей их решения, методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;

**овладение умениями** сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

**развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;

**воспитание** патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;

**использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

**нахождение и применение** географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

**понимание** географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «География» обучающийся должен:

##### **знать/понимать:**

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;

**уметь:**

- **определять и сравнивать** по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

- **оценивать и объяснять** ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

- **применять** разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

- **составлять** комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

- **сопоставлять** географические карты различной тематики;

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

- для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;

- нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### **ОДБ.11 Основы безопасности жизнедеятельности**

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

#### **1. Цель учебной 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 учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен:

### **знать/понимать**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной 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;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

### **уметь**

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

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

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

## **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов.  
Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## **Общеобразовательные дисциплины профильные**

### **ОПД.03 Математика**

Программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

#### **1. Цель учебной дисциплины.**

**формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;

**развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

**овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

**воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Математика» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся 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 заданному 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 ТЕОРИЯ 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.

#### 4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 228 часов.  
Вид промежуточной аттестации – экзамен.

## ОДП.04 Информатика и ИКТ

Программа учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» предназначена для изучения дисциплины за курс образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

### 1. Цель учебной дисциплины.

- **освоение** системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;
- **овладение** умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- **воспитание** ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- **приобретение** опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Информатика и ИКТ» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины для профессий среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» обучающийся должен:

### **знать/понимать**

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать 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.

## **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## **Общепрофессиональный цикл.**

## **ОПД.01 Экономические и организационно - правовые основы усадебного хозяйства**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и организационно - правовые основы усадебного хозяйства» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013г. № 717.

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и организационно - правовые основы усадебного хозяйства» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;
- ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве;

### **знать:**

- основные принципы рыночной экономики;
- понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;
- основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования;
- структуру 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.

### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## **ОПД.02 Основы деловой культуры**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы деловой культуры» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013г. № 717.

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Основы деловой культуры» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

В результате изучения 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;

**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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **ОПД.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013г. № 717.

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

В результате изучения 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;

**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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **ОПД.04 Экологические основы природопользования**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 55.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013г. № 717.

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности;
- использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;

**знать:**

- принципы рационального природопользования;
- источники загрязнения окружающей среды;
- государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;
- экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 19 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **ОПД.05 Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013г. № 717.

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- вести бухгалтерский учет и отчетность;

**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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 111 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 37 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **ОПД.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013г. № 717.

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **ОПД.07 Безопасность жизнедеятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013г. № 717.

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## **Профессиональный цикл.**

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

#### **1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 717.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

## **2. Цель изучения дисциплины**

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе** обучающийся должен владеть следующими общими 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).

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

- уход за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица);
- доение коров;
- обработка 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

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 212 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часа, в том числе:

- МДК.01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными – 55 час.
  - МДК.01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе – 39 час.
- самостоятельной работы обучающегося – 46 часов;  
 учебной практики – 36 часа;  
 производственной практики – 36 часов.

**4. Формы контроля**

МДК.01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными – , экзамен.

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

Учебная практика – дифференцированный зачёт.

Производственная практика - дифференцированный зачёт.

ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе – экзамен (квалификационный)

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

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 717.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

**2. Цель изучения ПМ**

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе** обучающийся должен владеть следующими общими 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.

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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.

### **3. Структура и содержание профессионального модуля**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 395 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 300 часа, в том числе:

- МДК.02.01 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе – 101 час.

- МДК.02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе - 91 час.

самостоятельной работы обучающегося - 95 часов;

учебной практики – 72 часов;

производственной практики – 36 часа.

### **4. Формы контроля**

МДК.02.01 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе – дифференцированный зачёт, экзамен.

МДК.02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе – дифференцированный зачёт, экзамен.

Учебная практика – дифференцированный зачёт.

Производственная практика - дифференцированный зачёт.

ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе – экзамен (квалификационный).

## **ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.** Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 717.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

### **2. Цель изучения дисциплины**

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** обучающийся должен владеть следующими общими 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.

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 изучения профессионального модуля обучающийся 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 рецептов 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.

### **3. Структура и содержание профессионального модуля**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1543 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 413 часа, в том числе:
  - МДК.03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд – 413 час.
- самостоятельной работы обучающегося - 206 часов;
- учебной практики – 582 часов;
- производственной практики – 342 часа.

### **4. Формы контроля**

- МДК.03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд - экзамен.
- Учебная практика – дифференцированный зачёт.
- Производственная практика - дифференцированный зачёт.
- ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд – экзамен (квалификационный).

## **ПМ.04 Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП** Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 717.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

### **2. Цель изучения дисциплины**

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе** обучающийся должен владеть следующими общими 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).

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 изучения профессионального модуля обучающийся 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

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –1387 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 389 часа, в том числе:  
- МДК.04.01 Методы учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций– 389 час.
- самостоятельной работы обучающегося - 194 часов;
- учебной практики – 462 часов;
- производственной практики – 342 часа.

**4. Формы контроля**

- МДК.04.01 Методы учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций - , экзамен.
- Учебная практика – дифференцированный зачёт.
- Производственная практика - дифференцированный зачёт.
- ПМ.04 Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе – экзамен (квалификационный).

## **5. Ресурсное обеспечение ОПОП.**

**5.1 Кадровое обеспечение.**

**5.2 Материально-техническое обеспечение.**

**5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.**

## **6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП по специальности 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

### **6.1 Структура фондов оценочных средств.**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущая аттестация включает контроль знаний и умений обучающихся осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы установленных рабочей программой учебной дисциплины, МДК. Итогом текущей успеваемости является оценка по дисциплине, МДК за семестр.

Промежуточная аттестация включает аттестацию по дисциплинам, междисциплинарным курсам, программам учебной и производственной практики, профессиональному модулю.

По дисциплинам общепрофессионального цикла проходит в форме зачёта и дифференцированного зачёта.

По МДК в форме дифференцированного зачета и экзамена.

По программе учебной и производственной практики в форме зачёта.

По ПМ в форме экзамена (квалификационного).

С целью проверки уровня усвоения ПМ образовательным учреждением создаются комплекты оценочных средств (КОС) по каждому профессиональному модулю, входящему в ОПОП по профессии.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.