МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗАУРАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ АГРОИНЖЕНЕРИИ

Согласовано: Начальник Управления сельского хозяйства МР Зилаирский район Республики Башкортостан	Утверждаю: И. о. директора ГБПОУ ЗКА
_____/Юлдыбаев Д.Х./	_____/Курбангалиев Т.А./
«____»_____20___ г.	«____»_____20___ г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по профессии

35.01.23 ХОЗЯЙКА(ИН) УСАДЬБЫ

Образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы по и с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы.

Правообладатель программы:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Зауральский колледж агроинженерии.

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев (199 недель) при *очной* форме подготовки.

Квалификация выпускника:

- учетчик;
- повар.

Образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы рассмотрена на заседании профессионально-цикловой комиссии укрупненной группы профессий 35.00.00. Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

Разработчики:

Файзуллина З. М., преподаватель ГБПОУ Зауральский колледж агроинженерии;
Биксаев Б.И. зам. директора по УПР ГБПОУ Зауральский колледж агроинженерии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
1.2. Нормативный срок освоения программы.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
3.1. Пояснительная записка к учебному плану.
3.2. Календарный учебный график.
3.3. Учебный план.
3.4. Программы дисциплин общепрофессионального цикла.
3.4.1. Программа учебной дисциплины ОП.01. Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства. (Приложение 1.)
3.4.2. Программа учебной дисциплины ОП.02. Основы деловой культуры. (Приложение 2.)
3.4.3. Программа учебной дисциплины ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены. (Приложение 3.)
3.4.4. Программа учебной дисциплины ОП.04. Экологические основы природопользования. (Приложение 4.)
3.4.5. Программа учебной дисциплины ОП.05. Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита. (Приложение 5.)
3.4.6. Программа учебной дисциплины ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности. (Приложение 6.)
3.4.7. Программа учебной дисциплины ОП.07. Безопасность жизнедеятельности. (Приложение 7.)
3.4.8. Программа дисциплины ОП.08. Башкирский язык/Мировая художественная литература. (Приложение 8.)
3.5. Программы профессиональных модулей.
3.5.1. Программа профессионального модуля ПМ.01. Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе. (Приложение 9.)
3.5.2. Программа профессионального модуля ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе. (Приложение 10.)
3.5.3. Программа профессионального модуля ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. (Приложение 11.)
3.5.4. Программа профессионального модуля ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе. (Приложение 12.)
3.5.5. Программа учебной дисциплины ФК.00. Физическая культура. (Приложение 13.)
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.
5. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации по квалификациям:

- оператор машинного доения;
- плодоовощевод
- повар;
- учетчик.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - программа) составляют:

- Закон Российской Федерации № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин)усадьбы;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации N 390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ № 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.2.Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин)усадьбы при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования –1 год 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- имущество, в т.ч. земельный и коллекционный участок, приусадебное хозяйство и надворные постройки в сельской усадьбе;
- сельскохозяйственные животные и продукция животноводства;
- сельскохозяйственные культуры и продукция растениеводства;
- сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;
- пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи;
- обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе;
- технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
ВПД 1	**Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.**
ПК 1.1.	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.
ПК 1.2.	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.
ПК 1.3.	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.
ПК 1.4.	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.
ПК 1.5.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
ПК 1.6.	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.
ПК 1.7.	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
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. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Пояснительная записка к учебному плану.

Рабочий учебный план определяет качественные и количественные характеристики профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы и включает:

- объемные параметры учебной нагрузки по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Нормативный срок получения СПО по ППКРС по 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Квалификации:

- оператор машинного доения;
- плодоовощевод;
- повар;
- учетчик.

Форма обучения: очная.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ППКРС в составляет 36 часов в неделю;
- консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часа на каждого обучающегося на учебный год и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся (всего) составляет 7332 часа, включая:

- обязательная аудиторная нагрузка (всего) – 5904 часа;
- самостоятельная работа обучающихся – 1428 часов.

Общепрофессиональный цикл представлен дисциплинами ОП.01 – ОП.08, обязательная аудиторная нагрузка которого составляет 728 часов, из них 264 часа на лабораторные и практические занятия. Введена дополнительная учебная единица, учитывающая специфику и возможности профессиональной образовательной организации – *ОП.08. Основы финансовой грамотности*, обязательная аудиторная нагрузка которой составляет 36 часов.

Профессиональный цикл представлен модулями ПМ.03, ПМ.04, обязательная аудиторная нагрузка которого составляет 802 часа, из них лабораторные и практические занятия – 414 часов.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает 90 часов обязательной учебной нагрузки, еженедельная самостоятельная учебная нагрузка – 2 часа за счет различных форм внеаудиторных занятий в различных спортивных секциях.

Введены дополнительные учебные единицы, учитывающие специфику и возможности профессиональной образовательной организации – *МДК 03.02 Национальная кухня и МДК 04.02 Основы работы в програме 1С Упрощенка.*

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки качества освоения учебного материала в течение всего учебного, процесса, управления учебно-воспитательным процессом, активизации самостоятельной работы обучаемых и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика;
- производственная практика.

Всего (учебная и производственная практика) составляет – 1908 часов (учебная практика – 792 часа, производственная практика – 1116 часов).

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией после освоения обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика и производственная практика реализуются концентрированно. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских колледжа. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, после составления соответствующего договора.

Консультации проводятся по учебным дисциплинам в течение всего периода обучения в письменной и устной формах, индивидуальные и групповые и включают в себя текущее консультирование, консультации к экзаменам, итоговой аттестации, проверку письменных экзаменационных работ. На каждого обучающегося предусмотрено 4 часа консультаций.

Формами промежуточной аттестации являются экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ) и зачет (З). Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Аттестация по итогам учебной практики осуществляется в форме дифференцированного зачёта, на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых обучающийся проходил производственную практику.

По общепрофессиональным дисциплинам проводится 8 дифференцированных зачётов:

- ОП.01. Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства.
- ОП.02. Основы деловой культуры.
- ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены.
- ОП.04. Экологические основы природопользования.
- ОП.05. Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита
- ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОП.07. Безопасность жизнедеятельности.
- ОП.08. Основы финансовой грамотности.

По профессиональным модулям проводится: 2 экзамена (квалификационных):

- ПМ 03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд;

- ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

По междисциплинарным курсам проводится - 3 дифференцированных зачетов:

- МДК.03.01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд;
- МДК.04.01. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций.

По учебной практике – 2 дифференцированных зачета (по каждому модулю отдельно). По производственной практике – 2 дифференцированных зачёта (по каждому модулю отдельно).

Физическая культура – дифференцированный зачет.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы. 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.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти. Кроме того, выпускная квалификационная работа должна проводиться в соответствии с требованиями как ФГОС СПО, так и с учетом корреляции с профессиональным стандартом по данной профессии.

Организация и проведение ГИА в образовательной организации определяется Положением об итоговой аттестации.

Формирование вариативной части ППКРС.

Вариативная часть циклов ППКРС направлена на расширение общепрофессиональной и профессиональной подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

При распределении вариативной части учитывались рекомендации и пожелания работодателей.

Вариативная часть образовательной программы распределена на заседании методической комиссии по укрупненной группе профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, распределение вариативной части рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета. В соответствии с ФГОС на вариативную часть отведено 324 часа.

Объем времени отведенный на вариативную часть ППКРС использован на увеличение объёма времени на изучение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов расширения и углубления подготовки, получения умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями современного рынка труда.

Содержание вариативной части направлено на получение знаний, формирование умений и навыков организации и сопровождения кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд и ведения оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе в соответствии с требованиями правил техники безопасности и охраны труда.

Освоение вариативной части должно способствовать выработке у обучающихся умения грамотного поиска места работы, эффективного взаимодействия с коллегами, продвижения по службе, развития социальной адаптации.

В ОП.08. Основы финансовой грамотности установлены следующие требования к знаниям:

- способы денежных расчетов и оплаты;
- бюджет семьи, планирование;
- сбережения;
- банковские продукты и услуги;
- налоги;
- страхование;
- защита прав потребителей;
- ценные бумаги;
- инвестиции;
- собственный бизнес и его организация.

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

В МДК 03.02 Национальная кухня для изучения добавлены вопросы:

- отличительные особенности башкирской национальной кухни;
- влияние кочевого образа жизни башкир на формирование национальной кухни;
- формирование широкого ряда продуктов длительного хранения (сушёные ягоды, сушёные злаки, мёд, казы, каклангат ит, пастила, кумыс, ягоды в топленом масле, корот,кызыл эремсек и другие);
- традиционное башкирское блюдо бишбармак;
- современные башкирские блюда;
- башкирское чаепитие;
- праздничный стол;

- особые блюда к празничномк столу;
- запреты в еде;
- застольный этикет.

В ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе МДК 04.02 Основы работы в програме 1С Упрощенка включена в ОПОП для более полного соотвествия выпускников требованиям работдателей.

Распределение объема вариативной части

Разделы учебного плана	Вариативная часть
Общепрофессиональный цикл	**110**
в том числе:	
- Основы финансовой грамотности	36
- Башкирский язык/Мировая художественная литература	74
Профессиональные модули	**214**
в том числе:	
- МДК.03.02. Национальная кухня	72
- МДК.04.02. Основы работы в программе 1С Упрощенка	70
- Учебная практика 03	36
- Учебная практика 04	36
Вариативная часть учебных циклов, всего	**324**

Утверждаю:
И.о. директора ГБПОУ ЗКА

_____/Курбангалиев Т.А./
«_____»_____ 20___ г.

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Зауральский колледж агроинженерии
по профессии среднего профессионального образования
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Квалификация:
Повар
Учетчик

Форма обучения – очная.
Нормативный срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
					Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка, ч	Обязательная										
							Всего	в том числе:		I курс		II курс		III курс		IV курс	
		з	дз	э				теоретических занятий	лабораторных и практических занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	Учебные циклы ППКРС и раздел «Физическая культура»				**7402**	**1498**	**5904**	**2142**	**2648**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**
ОО.00	**Общеобразовательный**				**292**	**872**	**2052**	**129**	**760**	**468**	**558**	**432**	**594**	**0**	**0**	**0**	**0**

	учебный цикл				**4**			**2**									
ОУД.01	Русский язык	1,3	2	4	200	90	**110**	48	62	30	44	18	18				
ОУД.01	Литература						**176**	80	96	26	48	46	56				
ОУД.02	Иностранный язык	1,3	2,4		258	86	**172**	116	56	52	42	28	50				
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	1,3	2	4	336	90	**246**	166	80	52	72	52	70				
ОУД.04	История	1,3	2,4		276	92	**184**	162	22	64	58	42	20				
ОУД.05	Физическая культура	1,3	2,4		276	90	**186**	6	180	48	50	40	48				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1	2		90	16	**74**	51	23	32	42						
ОУД.07	Информатика	3	4		162	54	**108**	72	36			36	72				
ОУД.08	Физика	1	2		162	54	**108**	74	34	52	56						
ОУД.09	Химия	1,3	2,4		258	80	**178**	144	34	48	48	42	40				
	Астрономия		4		54	18	**36**	30	6				36				
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	1,3	2,4		254	70	**184**	148	36	36	52	56	40				
ОУД.15	Биология		4		102	30	**72**	54	18				72				
ОУД.16	География	4	5		108	36	**72**	57	15			36	36				
ОУД.17	Экология	4	5		108	36	**72**	54	18			36	36				
УД.1	Башкирский язык/Мировая художественная литература	1	2		104	30	**74**	30	44	28	46						
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**				934	**206**	**728**	**472**	**254**	**72**	**36**	**0**	**0**	**172**	**106**	**128**	**214**
ОП.01.	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства	3	4		108	36	**72**	40	32					36	36		
ОП.02.	Основы деловой культуры	5	6		92	20	**72**	50	22							36	36
ОП.03.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		1		128	20	**108**	76	32	72	36						
ОП.04.	Экологические основы природопользования	5	6		144	36	**108**	80	28							36	72
ОП.05.	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита		5		128	22	**106**	66	40					66		20	20
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	7		186	28	**158**	72	84					36	36	36	50
ОП.07.	Безопасность жизнедеятельности	3	4		92	24	**68**	50	18					34	34		

ОП.08.	*Основы финансовой грамотности*	*6*			56	*20*	**36**	*28*	*8*								*36*
П.00	**Профессиональный учебный цикл**				3220	**420**	**2800**	**378**	**1546**	**36**	**234**	**144**	**234**	**404**	**722**	**448**	**578**
ПМ.00	**Профессиональные модули**				3040	**330**	**2710**	**378**	**1458**	**36**	**234**	**144**	**234**	**374**	**702**	**428**	**558**
ПМ.03	**Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**			**8**	1686	**202**	**1484**	**224**	**1260**	**36**	**234**	**144**	**234**	**296**	**450**	**54**	**36**
МДК.03.01.	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд		4		552	184	**368**	188	180	36	54	72	54	80	72		
МДК.03.02.	*Национальная кухня*	*6*			*90*	*18*	**72**	*36*	*36*						*18*	*54*	
УП.03	Учебная практика				432		**432**		432		72	72	36	108	144		
ПП.03	Производственная практика				612		**612**		612		108		144	108	216		36
ПМ.04	**Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе**			**8**	1354	**128**	**1226**	**154**	**198**	**0**	**0**	**0**	**0**	**78**	**252**	**374**	**522**
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций		6		420	128	**292**	118	174					78	72	86	56
МДК.04.02	*Основы работы в програме 1С Упрощенка*	*6*			70		**70**	*36*	*24*							*36*	*34*
УП.04	Учебная практика				360		**360**								36	108	216
ПП.04	Производственная практика				504		**504**								144	144	216
ФК.00	**Физическая культура**				180	**90**	**90**		88					**30**	**20**	**20**	**20**
	Практика:						**1908**	**0**	**0**	**0**	**180**	**72**	**180**	**216**	**540**	**252**	**468**
УП.00	Учебная практика, всего						**792**			0	72	72	36	108	180	108	216
ПП.00	Производственная практика, всего						**1116**			0	108	0	144	108	360	144	252
ПА.00	**Промежуточная аттестация**						**252**			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**						**72**										**72**
							Изучаемых дисциплин			11	11	10	10	4	3	4	5

					Всего	Междисциплинарных курсов	1	1	1	1	2	2	1	1
						Консультации	50	50	50	50	50	50	50	50
						Экзаменов				3				2
						Зачетов	10	10	10	10	5	7		
						Контрольных работ								

3.2. Календарный учебный график

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Зауральский колледж агроинженерии
по профессии среднего профессионального образования
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Квалификация:

- повар;
- учетчик.

Нормативный срок обучения:3 года 10 месяцев.

График учебного процесса

Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Теоретическое обучение			Практика		ГИА	Каникулы	Итого
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	недель	часов	естацияпромежут.	практикаУчебная	Произв. пратика			
																п/а	=	=												у/п		у/п		п/п	п/п	п/п						п/а	34	1224	2	2	3		2	43
														у/п	у/п	п/а																у/п			п/п	п/п	п/п	п/п				п/а	32	1152	2	3	4		2	43
									у/п	у/п	у/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/а									у/п		у/п		у/п	у/п	у/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/п		п/а	18	648	2	8	13		2	43
									у/п	у/п	у/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/а											у/п		у/п	у/п	у/п	у/п	у/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/п	п/п	ГИА	ГИА	18	648	1	9	11	2	2	43
																																											102	3672	7	22	31	2	8	172

Условные обозначения

	у/п	**п/п**	**п/а**	**=**	**ГИА**
теоретическое обучение	учебная практика	производственная практика	Промежуточная аттестация	каникулы	Государственная итоговая аттестация

3.3. График учебного процесса

Календарный график учебного процесса. Профессия 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Первый курс.

Индекс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль					Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
ОУД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		па	=	=	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	уп	2	уп	4	пп	пп	пп	4	4	2	2	2	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	74
ОУД.01	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2	па	=	=	4	2	4	2	2	4	2	4		2	2		4	уп	2	пп	пп	пп	4	2	2	2	2	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	74
ОУД.02	Иностранный язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	па	=	=	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	2	уп	4	пп	пп	пп	2	2	2	2	2	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	94
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	па	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	уп	4	уп	4	пп	пп	пп	4	4	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	124
ОУД.04	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	па	=	=	2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	уп	4	уп	4	пп	пп	пп	4	6	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	122
ОУД.05	Физическая культура	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	па	=	=	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	уп	2	уп	2	пп	пп	пп	2	2	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	98
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	2	уп	2	пп	пп	пп	2	2	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	74
ОУД.07	Информатика																	па	=	=												уп		уп		пп	пп	пп						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.08	Физика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	па	=	=	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	4	уп	4	пп	пп	пп	4	4	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
ОУД.09	Химия	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	уп	4	уп	4	пп	пп	пп	2	2	2	2	2	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	96
	Астрономия																	па	=	=												уп		уп		пп	пп	пп						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	уп	4	уп	4	пп	пп	пп	4	4	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	88
ОУД.15	Биология																	па	=	=												уп		уп		пп	пп	пп						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.16	География																	па	=	=												уп		уп		пп	пп	пп						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.17	Экология																	па	=	=												у		уп		п	п	п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0

																												п				п	п	п															
УД.1	Башкирский язык/Мировая художественная литература					2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	у п	2	уп	2	п п	п п	п п	4	4	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	74
ОП.01.	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.02.	Основы деловой культуры																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.03.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	па	=	=	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	2	у п	2	уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
ОП.04.	Экологические основы природопользования																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.05.	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.07.	Безопасность жизнедеятельности																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.08.	*Основы финансовой грамотности*																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПМ.03	**Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.03.01.	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд									2	2	6	4	6	6	4	6	па	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	8	8	6	у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	90
МДК.03.02.	*Национальная кухня*																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
УП.03	Учебная практика																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.03	Производственная практика																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПМ.04	**Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе**																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций																	па	=	=												у п		уп		п п	п п	п п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.04.02	*Основы работы в програме*																	па	=	=												у		уп		п	п	п						па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0

	1С Упрощенка																													п				п	п	п													
УП.04	Учебная практика																	па	=	=											у п		уп		п п	п п	п п					па	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.04	Производственная практика																	па	=	=											у п		уп		п п	п п	п п					па	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ФК.00	**Физическая культура**																	па	=	=											у п		уп		п п	п п	п п					па	=	=	=	=	=	=	=	=	0
УП.00	**Учебная практика (производственное обучение)**																	па	=	=											у п		уп		п п	п п	п п					па	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.00	**Производственная практика**																	па	=	=											у п		уп		п п	п п	п п					па	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПА.00	**Промежуточная аттестация**																	па	=	=											у п		уп		п п	п п	п п					па	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**																	па	=	=											у п		уп		п п	п п	п п					па	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ВК	**Время каникулярное**																	па	**36**	**36**											у п		уп		п п	п п	п п					па	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	10
	ВСЕГО	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**

Календарный график учебного процесса. Профессия 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Второй курс.

Индекс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль					Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
ОУД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	уп	па	=	=	2	2	2	2										уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
ОУД.01	Литература	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	4	2	2	4	уп	уп	па	=	=	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	уп	4	4	пп	пп	пп	пп	4	4	6	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	102
ОУД.02	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	уп	па	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	78
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	6	6	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	уп	па	=	=	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	уп	4	4	пп	пп	пп	пп	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	122
ОУД.04	История	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	4	4	4	уп	уп	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	62
ОУД.05	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	уп	уп	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	уп	4	4	пп	пп	пп	пп	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	88
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности															уп	уп	па	=	=														уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.07	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	уп	уп	па	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	уп	4	4	пп	пп	пп	пп	4	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
ОУД.08	Физика															уп	уп	па	=	=														уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.09	Химия	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	уп	уп	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	2	2	пп	пп	пп	пп	2	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	82
	Астрономия															уп	уп	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	2	2	пп	пп	пп	пп	2	2	2	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	уп	уп	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	2	2	пп	пп	пп	пп	2	4	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	96
ОУД.15	Биология															уп	уп	па	=	=	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	уп	10	10	пп	пп	пп	пп	10	6	4	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
ОУД.16	География	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	уп	уп	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	2	2	пп	пп	пп	пп	2	2	2	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
ОУД.17	Экология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	уп	уп	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	уп	2	2	пп	пп	пп	пп	2	2	2	па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
УД.1	Башкирский язык/Мировая художественная литература															уп	уп	па	=	=														уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.01.	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства															уп	уп	па	=	=														уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.02.	Основы деловой культуры															уп	уп	па	=	=														уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.03.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены															уп	уп	па	=	=														уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.04.	Экологические															уп	уп	па	=	=														уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0

	основы природопользования																																																			
ОП.05.	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.07.	Безопасность жизнедеятельности														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.08.	*Основы финансовой грамотности*														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПМ.03	**Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.03.01.	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	8	8	8	8	8	8	8	4	6	6				уп	уп	па	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	126
МДК.03.02.	*Национальная кухня*														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
УП.03	Учебная практика														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.03	Производственная практика														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПМ.04	**Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе**														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.04.02	*Основы работы в програме 1С*														уп	уп	па	=	=												уп			пп	пп	пп	пп			па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0

	Упрощенка																																																	
УП.04	Учебная практика															уп	уп	па	=	=													уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.04	Производственная практика															уп	уп	па	=	=													уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ФК.00	**Физическая культура**															уп	уп	па	=	=													уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
УП.00	**Учебная практика (производственное обучение)**															уп	уп	па	=	=													уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.00	**Производственная практика**															уп	уп	па	=	=													уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПА.00	**Промежуточная аттестация**															уп	уп	па	=	=													уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**															уп	уп	па	=	=													уп			пп	пп	пп	пп				па	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ВК	**Время каникулярное**																		**36**	**36**																								**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	10
	ВСЕГО	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**

Календарный график учебного процесса. Профессия 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Третий курс.

Индекс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль					Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
ОУД.01	Русский язык и литература										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.02	Иностранный язык										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.04	История										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.05	Физическая культура										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.07	Информатика										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.08	Физика										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.09	Химия										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	Астрономия										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.15	Биология										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.16	География										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.17	Экология										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
УД.1	Башкирский язык/Мировая художественная литература										у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.01.	Экономические и организационно-правовые	4	4	4	4	4	4	4	4	4	у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=	8	8	8	8	4		уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п		п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	72

	основы усадебного хозяйства																																																		
ОП.02.	Основы деловой культуры									у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.03.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены									у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.04.	Экологические основы природопользования									у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.05.	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	4	4	4	8	8	8	8	8	8	у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=						уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	60
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=	4	4	4	8	8	8	уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
ОП.07.	Безопасность жизнедеятельности	4	4	4	4	4	4	4	2	2	у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=	4	4	4	4	4	4	уп	4	у п	6	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	66
ОП.08.	*Основы финансовой грамотности*										у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПМ.03	**Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**										у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.03.01.	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	8	8	8	8	8	8	6	8	8	у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=	8	8	8	8	8	8	уп	12	у п	12	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	142
МДК.03.02.	*Национальная кухня*										у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=			2	2	2	4	уп	4	у п	4	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	18
УП.03	Учебная практика										у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.03	Производственная практика										у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПМ.04	**Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе**										уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	па	=	=						уп		уп		уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	8	8	8	6	6	6	8	8	6	у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=	10	10	8	4	8	10	уп	12	у п	10	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	136
МДК.04.02	*Основы работы в програме 1С Упрощенка*										у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
УП.04	Учебная практика										у п	уп	у п	п п	п пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.04	Производственная										у	уп	у	п	п	пп	п	па	=	=						уп		у		уп	у	у	п	пп	п	п	п	п	п	пп	п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0

	практика									п		п	п	п		п											п			п	п	п		п	п	п	п	п		п											
ФК.00	**Физическая культура**	**4**	**4**	**4**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	уп	4	у п	4	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	46
УП.00	**Учебная практика (производственное обучение)**									у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.00	**Производственная практика**									у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПА.00	**Промежуточная аттестация**									у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**									у п	уп	у п	п п	п п	пп	п п	па	=	=							уп		у п		уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	п п	пп	п п			=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ВК	**Время каникулярное**																	**36**	**36**																								**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	10
	ВСЕГО	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**

Календарный график учебного процесса. Профессия 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Четвертый курс.

Индекс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль					Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
ОУД.01	Русский язык и литература										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.02	Иностранный язык										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.04	История										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.05	Физическая культура										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.07	Информатика										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.08	Физика										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.09	Химия										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	Астрономия										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.15	Биология										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.16	География										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОУД.17	Экология										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
УД.1	Башкирский язык/Мировая художественная литература										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0

ОП.01.	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=								у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.02.	Основы деловой культуры	4	4	4	4	4	4	4	4	4	у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	у п	4	уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
ОП.03.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=								у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.04.	Экологические основы природопользования	4	4	4	4	4	4	4	4	4	у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	у п	8	уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
ОП.05.	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	4	2	2	2	2	2	2	2	2	у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	у п	4	уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	40
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=	4	8	4	8	4	8	4	8	у п	2	уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	86
ОП.07.	Безопасность жизнедеятельности										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ОП.08.	*Основы финансовой грамотности*										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	у п	4	уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
ПМ.03	**Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.03.01.	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
МДК.03.02.	*Национальная кухня*	6	6	6	6	6	6	6	6	6	у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	54
УП.03	Учебная практика										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.03	Производственная практика										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПМ.04	**Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской**										у п	у п	уп	п п	п п	п п	п п	па	=	=									у п		уп	у п	уп	у п	у п	п п	пп	п п	п п	п п	п п	пп	ГИ А	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0

	усадьбе																																																			
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	8	8	10	10	10	10	10	10	10	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	па	=	=	8	4	8	4	8	4	8	4	уп	8	уп	уп	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	142
МДК.04.02	*Основы работы в програме 1С Упрощенка*	4	4	4	4	4	4	4	4	4	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	па	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	уп	2	уп	уп	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	70
УП.04	Учебная практика										уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	па	=	=									уп		уп	уп	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.04	Производственная практика										уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	па	=	=									уп		уп	уп	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ФК.00	**Физическая культура**	**2**	**4**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	па	=	=	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	2	2	уп	4	уп	уп	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	40
УП.00	**Учебная практика (производственное обучение)**										уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	па	=	=									уп		уп	уп	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПП.00	**Производственная практика**										уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	па	=	=									уп		уп	уп	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ПА.00	**Промежуточная аттестация**										уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	па	=	=									уп		уп	уп	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**										уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	па	=	=									уп		уп	уп	уп	уп	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
ВК	**Время каникулярное**																			**36**	**36**																											**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	10
	ВСЕГО	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**				**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**

4. Для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих необходимы следующие кабинеты лаборатории и мастерские:

Кабинеты:
- агрономии;
- зоотехнии;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:
- бухгалтерского учета, налогов и аудита;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;
- технологии машинного доения;
- технологии производства продукции растениеводства;
- технологии производства продукции животноводства;
- технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- кулинарии;
- информационных технологий в производственной деятельности.

Полигон:
- учебно-производственное хозяйство.

Спортивный комплекс:
- спортивный зал;

Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Материально-техническая база должна обеспечивать проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом, и соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:
- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров, обеспеченных необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

5. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные

образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.