**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ**

**ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум имени И.А.Пожарского»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рекомендована Педагогическим СоветомГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им. И.А.Пожарского»Протокол№ \_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_2020 г. |  | Утверждаю Директор ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им. И.А. Пожарского» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Н.Котов |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММа**

**ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ**

 **ПО ПРОФЕСИИ**

**35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

**Квалификация выпускника**:

- учетчик

- повар

**Базовый уровень подготовки**

**Срок обучения: 3г10мес**

**2020г**

**Организация разработчик:** ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум

им. И.А. Пожарского»

**Разработчики:**

1. Горохова Галина Михайловна -заместитель директора по учебной работе, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им И.А. Пожарского», высшей категории

2. Фомина Надежда Николаевна - мастер производственного обучения ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им И.А. Пожарского», высшей категории

3. . Авдошкина Анна Александровна, преподаватель ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им И.А. Пожарского», первой категории

4. Исайкин Юрий Петрович - преподаватель ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им И.А. Пожарского», высшей категории

5. Удалова Людмила Петровна - преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им И.А. Пожарского», высшей категории

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Общая характеристика программы подготовки**

**квалифицированных рабочих и служащих 4**

1. Нормативно-правовые основы разработки программы

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

* 1. Срок освоения программы

1.3. Особенности программы подготовки квалифицированных

рабочих и служащих по профессии

1. **Характеристика профессиональной деятельности**

**выпускников и результаты освоения программы 7**

* 1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

 2.3 Трудоемкость программы подготовки квалифицированных

рабочих и служащих по профессии

1. **Требования к результатам освоения основной**

**профессиональной образовательной программы 9**

3.1. Общие компетенции

3.2 Профессиональные компетенции и соответствующие им

виды деятельности

1. **Содержание и организация образовательного**

 **процесса при реализации ОПОП 12**

4.1. Базисный учебный план

4.2.Календарный учебный график

4.3.Рабочий учебный план

4.4.Рабочие программы дисциплин

4.5.Рабочие программы профессиональных модулей, учебных

и производственных практик

1. **Результаты освоения ОПОП 17**

5.1. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций

1. **Контроль и оценка качества освоения программы 21**

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

**7. Ресурсное обеспечение ОПОП 24**

7.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса……

7.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

7.3 Материально-техническое обеспечение реализации основной

профессиональной образовательной программы

1. **Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

**Общие положения**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) в ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им. И.А. Пожарского» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 " Хозяйка усадьбы", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 02 августа 2013 г., регламентирующего содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Цель ППКРС по профессии 35.01.23 " Хозяйка усадьбы": развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

* 1. **Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки**

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 " Хозяйка усадьбы" составляют:

* Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-Ф3;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464;

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

- Разъяснения 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 (ФГАУ «ФИРО» от 10 апреля 2014 г.);

- «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180).

- Приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. № 1312 (в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241, от 30.08.2010 г. № 889);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 года №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 года)»;

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»

**1.2 Срок освоения программы**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 35.01.23 " Хозяйка усадьбы" на базе основного общего образования при очной форме обучения составляют 3 года 10 месяцев.

 В соответствии с рекомендуемым перечнем возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям СПО обучающимся присваиваются следующие квалификации:

- учетчик;

- повар.

**1.3 Особенности программы подготовки квалифицированных и служащих**

В разработке и реализации ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум

им. И.А. Пожарского» принимают участие работодатели. Работодатели принимают участие в государственной итоговой аттестации выпускников в качестве председателей ГИА, на квалификационных экзаменах являются председателями экзаменационной комиссии.

Выпускники по профессии 35.01.23 " Хозяйка усадьбы" востребованы на предприятиях, в организациях района, области, независимо от их организационно-правовых форм.

1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и результаты освоения программы**

***2.1.Область и объекты профессиональной деятельности выпускников***

 **Область профессиональной деятельности выпускников:**

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

 **Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

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

- сельскохозяйственные 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 выпускника**

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

- производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе;

- кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд;

- ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

**2.3 Трудоемкость программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебные циклы и разделы ППКРС | Количество | Количество |
|  | недель | часов |
| Обучение по учебным циклам | 199 | 7524 |
| в том числе: |  |  |
| аудиторная нагрузка | 104 | 5652 |
| самостоятельная работа |  | 1872 |
| учебная практика | 24 | 864 |
| производственная практика  | 29 | 1044 |
| промежуточная аттестация | 5 |  |
| государственная итоговая аттестация | 2 |  |
| Каникулы | 35 |  |

**3.Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

**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 и соответствующие им виды деятельности***.*

 Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

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

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

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

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

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

Разработка бизнес – плана как одна из форм обеспечения эффективности предпринимательской деятельности

ПК.5.1 Использовать законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность.

ПК 5.2 Находить и оценивать новые рыночные возможности и формулировать бизнес-идею.

ПК 5.3 Разрабатывать бизнес-планы создания и развития организаций

ПК 5.4 Оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности

ПК 5.5 Учитывать требования инвесторов при разработке бизнес-планов

После освоения всех профессиональных модулей обучающиеся получают две квалификации: учетчик, повар (квалификация «плодоовощевод» не присваивается)

1. **Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП**

**4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

*Календарный учебный график приведен в Приложении 1.*

**4.2 Рабочий учебный план**

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

*Рабочий учебный план приведен в Приложении 2.*

**4.3. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствие с:

* Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы;
* Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Разъяснениями 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 (ФГАУ «ФИРО» от 10 апреля 2014 г.);

- Требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседании предметных (цикловых) комиссий; утверждены заместителем директора техникума и приведены *в Приложении 3.*

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс дисциплины | Наименование дисциплин |
| **0.00** | **Общеобразовательный цикл** |
| **ОУДБ.00** | **Общеобразовательные учебные дисциплины ( общие и по выбору) базовые** |
| ОУДБ.01 | Русский язык  |
| ОУДБ.02 | Литература |
| ОУДБ.03 | Иностранный язык |
| ОУДБ. 04 | история |
| ОУДБ.05 | Обществознание (вкл.экономику и право) |
| ОУДБ.06 | Химия |
| ОУДБ.07 | Биология |
| ОУДБ.08 | География |
| ОУДБ.09 | Экология  |
| ОУДБ.010 | Физическая культура |
| ОУДБ.011 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| **ОУДП.00** | **Общеобразовательные учебные дисциплины ( общие и по выбору) профильные** |
| ОУДП.012 | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия |
| ОУДП.013 | Информатика и ИКТ |
| ОУДП.014 | Физика |
| **УДД.00** | **Учебные дисциплины дополнительные** |
| УУД.015 | История родного края |
| УУД.016 | Эффективное поведение на рынке труда |
| УУД.017 | Основы исследовательской деятельности |
| **Обязательная часть циклов и раздела "Физическая культура " ОПОП (всего на дисциплины и междисциплинарные курсы)** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| 0П.019 | Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства |
| 0П.020 | Основы деловой культуры |
| 0П.021 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены |
| 0П.022 | Экологические основы природопользования |
| 0П.023 | Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита |
| 0П.024 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| 0П.025 | Безопасность жизнедеятельности |

**4.4. Рабочие программы профессиональных модулей, учебных и производственных практик**

Рабочие программы профессиональных модулей, разработаны в соответствие с:

* Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы
* Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Требованиями работодателей.
* Программы учебной и производственной практики входят в структуру рабочей программы профессионального модуля

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседании предметных (цикловых) комиссий, утверждены заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

*Рабочие программы профессиональных модулей приведены в Приложении 4.*

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом | Наименование профессиональных модулей |
| ПМ.02 | Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе |
| ПМ.03. | Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд |
| ПМ.04. | Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе |
| ПМ.05 | Основы предпринимательства и трудоустройства на работу |

Учебная практика (производственное обучение) реализуется рассредоточено (при необходимости концентрированно), производственная практика по профилю профессии, реализуется концентрированно. Основной целью учебной практики является формирование у обучающихся профессиональных компетенций. Содержание учебной практики определяется рабочей учебной программой учебной практики, разработанной на основании требований ФГОС СПО по профессии.

Учебная практика проводится в учебно-производственном хозяйстве, в лабораториях, частично на сельскохозяйственных предприятиях и в организациях.

Производственная практика является заключительным этапом учебной практики, в процессе ее обучающиеся специализируются на выполнении определенных видов работ по профессии, расширяют и углубляют производственный опыт, отрабатывают освоенные в ходе учебной практики компетенции. Производственная практика проводится на договорной основе на сельскохозяйственных предприятиях и организациях.

**5. Результаты освоения ОПОП**

Результаты освоения ППКРС в соответствии с целью образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

**5.1 Результаты освоения общих и профессиональных компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код компетенции | Компетенции | Результат освоения |
| Общие компетенции |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участия в НОУ, олимпиадах профессионального мастерства, фестивалях, конференциях.
 |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
* демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
 |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
 |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации поиск информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач. | * нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач
 |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * демонстрация навыков использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
 |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
 |
| ОК 7. | Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. | * демонстрация способности анализировать собственную деятельность с соблюдением безопасных условий труда, экологической безопасности, санитарных норм и правил
 |
| ОК 8. | Осуществлять денежные операции.  | * Демонстрация навыков осуществления денежных операций
 |
| ОК 9. | Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.  | * Демонстрация знания законов в рамках социально – трудовых прав
 |
| ОК.10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности
 |
| Профессиональные компетенции |  |
| ПК 2.1. | Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.. | -демонстрация готовности планирования работы в садовом питомнике |
| ПК 2.2. | Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.  | - демонстрация умений выращивания с/х культур в сельской усадьбе в соответствии с агротехническими требованиями |
| ПК 2.3. | Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур | - демонстрация умений качественно проводить уборку урожая |
| ПК 2.4. | Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.  | - демонстрация умений по качественному хранению с/х продукции в соответствии со стандартами качества |
| ПК 2.5. | Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.  | - демонстрация умений по проведению подготовки продукции растениеводства к реализации |
| ПК 2.6. | Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.. |  - демонстрация умений по заготовке плодов, ягод, овощей, грибов в соответствии с технологическими требованиями |
| ПК 3.1 | Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе | Выполнение работ по составлению однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающими в сельской усадьбе |
| ПК 3.2 | Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи | Выполнение работ по подготовке к работе и уборке рабочего места, помещения, оборудования для приготовления пищи в соответствии с требованиями СанПиНа |
| ПК 3.3 | Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности | Выполнение работ по выборке и обработке качественного сырья для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности в соответствии с требованиями СанПиНа |
| ПК 3.4 | Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста | Выполнение работ по приготовлению горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста в соответствии с требованиями СанПиНа |
| ПК 3.5 | Порционировать и подготавливать блюда для подачи | Выполнение работ по порционированию и подготовке блюд для подачи в соответствии с требованиями СанПиНа |
| ПК 3.6 | Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол | Выполнение работ по подготовке помещения для приёма пищи, сервировке стола в соответствии с требованиями СанПиНа |
| ПК 4.1 | Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы. | Выполнение работ по учету объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы в соответствии с действующими нормативными документами и законодательством по бухгалтерскому учету. |
| ПК 4.2 | Проводить учет приобретенной продукции по отраслям | Выполнение работ по учету приобретенной продукции п отраслям в соответствии с действующими нормативными документами и законодательством по бухгалтерскому учету |
| ПК 4.3 | Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы | Выполнение работ по анализу хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. |
| ПК 5.1.  | Использовать законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность | - использование законодательных и нормативно-правовых актов, регламентирующих предпринимательскую деятельность;- использование положений и инструкций по предпринимательской деятельности и бизнес-планированию |
| ПК 5.2.  | Находить и оценивать новые рыночные возможности и формулировать бизнес-идею | - способность формулировать цели создания конкретного собственного дела;- обоснование выбора сферы предпринимательской деятельности, способа начала её осуществления, организационно-правовой формы предприятия |
| ПК 5.3. | Разрабатывать бизнес-планы создания и развития организаций | - применение выбора видов и типов бизнес-плана;- определение содержания разделов бизнес-плана;- разработка структуры бизнес-плана различных торговых организаций;- способность детализировать, систематизировать и моделировать показатели в бизнес-планировании, - применение методов бизнес-планирования |
| ПК 5.4 | . Оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности | - анализ и расчет потребности в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела;- определение эффективности бизнеса;- расчет и анализ основных показателей эффективности инвестиционных затрат;- расчет и определение факторов риска |
| ПК 5.5.  | Учитывать требования инвесторов при разработке бизнес-планов | - защита проектов у потенциальных инвесторов;- оценка и анализ эффективности инвестиционных проектов |

**6. Контроль и оценка качества освоения программы**

**6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

* входной контроль;
* текущий контроль;
* рубежный контроль;
* итоговый контроль;
* государственная итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Формой государственной итоговой аттестации по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы» является: защита выпускной квалификационной работы.

Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих может быть: входным, оперативным и рубежным.

Входной контроль знаний обучающихся проводится в начале изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности образовательного процесса. Оперативный контроль проводится на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических заданий и лабораторных работ, выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за действиями обучающихся и т.д.) выбираются педагогом исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогами техникума для анализа освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии, обеспечения ритмичной учебной работы обучающихся, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Разработку компетентностно-ориентированных заданий и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки студентов, обеспечивает преподаватель.

В середине каждого семестра проводится комплексный анализ промежуточных результатов успеваемости обучающихся с целью обсуждения их на заседании методического совета и принятия необходимых управленческих решений, а также составления прогноза результатов успеваемости на конец семестра.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям основных профессиональных образовательных программ по профессии.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

* 1. с учетом времени на промежуточную аттестацию:
* экзамен по дисциплине;
* экзамен по междисциплинарному курсу;

- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (без выставления балльных отметок, с отметкой «освоен», «не освоен»);

1. без учета времени на промежуточную аттестацию:
* зачет по дисциплине;
* дифференцированный зачет по дисциплине;
* зачет по междисциплинарному курсу;
* дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
* дифференцированный зачет по учебной (производственной) практике.

**7. Ресурсное обеспечение ОПОП**

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

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к соответствующему содержанию дисциплин основной образовательной программы; наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок, рекомендаций по всем видам занятий - практикумам и лабораторным занятиям, выполнению письменной экзаменационной работы, практикам, методическим обеспечением выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, информационным ресурсам, а также наглядными пособиями, аудио-, видеоматериалами, учебно-методическими материалами.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Реализация основных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы. Для проведения самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. Реализация ОПОП обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**7.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

 Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО – подготовки квалифицированных рабочих 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля). Мастера производственного образования имеют высшую квалификацию по профессии. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят курсы повышения квалификации не реже одного раза в 3 года. Кроме того, преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения проходят стажировку на предприятиях работодателей один раз в три года. Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета.

**7.3 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им. И.А. Пожарского», реализующее ОПОП по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, предусмотренных рабочим учебным планом. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.