

Министерство образования и науки Мурманской области

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»**

**«Северный национальный колледж»
(филиал ГАПОУ МО «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**

ПРИНЯТО

решением Педагогического совета
Протокол
от «17» июня 2024 г. № 8

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАПОУ МО «ОГПК»
_____ Е.А. Корзина
«17» июня 2024 г.
приказ № 433/Ф

**Основная профессиональная образовательная программа среднего
профессионального образования по профессии**

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Форма обучения – очная

Квалификация выпускника: повар, учетчик
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»

Разработчики:

Советкина С.В. – начальник отдела по учебной работе

Антонова А.И. – преподаватель

Говердова Н.В. – преподаватель

Мирова Е.Л. - преподаватель

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБУК «Ловозерского РНЦ»

_____ Т.В. Сечко _____

«24» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:

_____ *(занимаемая должность, место работы)*

_____ *(подпись)*

_____ *(расшифровка)*

_____ *(дата)*

СОГЛАСОВАНО:

_____ *(занимаемая должность, место работы)*

_____ *(подпись)*

_____ *(расшифровка)*

_____ *(дата)*

Корректировка ОПОП

1. ОПОП принята *с изменениями* на Педагогическом совете от « 02 » сентября 2024 г., протокол № 1

Утверждаю *с изменениями* директор ГАПОУ МО «ОГПК»

_____ Н.В. Панас _____
« 02 » сентября 2024 г.

2. ОПОП принята *без изменений/с изменениями* на Педагогическом совете от « ____ » _____ 20 ____ г., протокол № _____

Утверждаю *без изменений/с изменениями* директор ГАПОУ МО «ОГПК»

_____ « ____ » _____ 20 ____ г.

3. ОПОП принята *без изменений/с изменениями* на Педагогическом совете от « ____ » _____ 20 ____ г., протокол № _____

Утверждаю *без изменений/с изменениями* директор ГАПОУ МО «ОГПК»

_____ « ____ » _____ 20 ____ г.

№ корректировки	Дата	В какую часть внесено изменение	Должность лица, внесшего изменения	ФИО	Подпись
1	02.09.2024	Изменен срок обучения на основании Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», на основании Приказа ГАПОУ МО «ОГПК» от 02.09.2024 г. №558/Ф, изменение внесены в ОПОП	Начальник отдела по учебной работе	С.В. Советкина	

Оглавление

Наименование разделов и подразделов	стр.
1. Общие положения	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	5
1.2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	17
4.1. Учебный план	
4.2. Календарный учебный график	
4.3. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы	
5. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	17
5.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	17
5.2. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	18
5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	18
5.4. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательных программ	26
6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	26
6.1. Форма аттестации	27
6.2. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	27
6.3. Аттестация государственной итоговой аттестации	28
7. Приложения	
Приложение 1. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей.	
Приложение 3. Рабочие программы практик.	
Приложение 4. Рабочие программы воспитания.	
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации.	
Приложение 6. Методические материалы.	

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) (далее – ОПОП/ППКРС) среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы разработана на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 717 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минпросвещения России от 03 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с Положением о практической подготовке обучающихся);

- Приказ Минпросвещения России от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Минпросвещения России от 13 декабря 2023 г. № 932 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02 февраля 2018 г. № 49н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист административно-хозяйственной деятельности»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 17 июня 2019 г. № 408н «Об утверждении профессионального стандарта «Мастер растениеводства»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 14 июля 2020 г. № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в редакции от 12.08.2022);

- Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж» (далее – Колледж).

ОПОП ППКРС является системой учебно-методических документов, сформированных на основе ФГОС СПО для методического обеспечения реализации ФГОС СПО по данной профессии.

При реализации ОПОП ППКРС Колледж имеет право применять сетевую форму реализации программы, электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приёма-передачи информации в доступных для них формах.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки.

При реализации ОПОП ППКРС запрещается использование методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью обучающихся.

Воспитание обучающихся осуществляется на основе рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, включенных в ОПОП ППКРС. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы разрабатывается на основе примерной программа воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Форма обучения – очная.

Нормативный срок обучения по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы на базе основного общего образования составляет 2 г. 10 мес.

Приём на ОПОП/ППКРС колледж проводит без вступительных испытаний на основе документов об образовании.

Общая трудоёмкость освоения ОПОП/ППКРС 147 недель, в том числе:

обучение по учебным циклам - 86 недель;

учебная практика + производственная практика обучающихся- 33 недели;

промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования - 3 недели;

государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования – 1 неделя;

каникулы – 24 недели.

Итого – 147 недель.

Получение среднего общего образования осуществляется на 1-2 курсах в объёме 1476 час.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Квалификации, присваиваемые выпускникам: повар, учетчик.

Область профессиональной деятельности выпускников: 13 Сельское хозяйство.

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

Соответствие видов деятельности профессиональными модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование направленности	Вид деятельности в соответствии с направленностью
-----------------------------	---

Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе
Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд
Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

3.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации;</p>

	<p>поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>
		<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
<p>ОК 03</p>	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>
		<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p>

		<p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения:</p> <p>описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p>

	<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p>

		<p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---

3.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе	Навыки: Планирования животноводческие работы в сельской усадьбе.
		Умения: Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.
		Знания: Работа в сельской усадьбе.
	ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе	Навыки: Выполнения механизированных и немеханизированных работ по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе
		Умения: Уметь выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе
		Знания: Особенности выполнения механизированных и немеханизированных работ по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе
	ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования	Навыки: Ведения технологического процесса приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.
		Умения: Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.
		Знания: Особенности приготовления и раздачи кормов с использованием

		сельскохозяйственных машин и оборудования.
ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований	Навыки:	доения коров с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований
	Умения:	Уметь доить коров с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований.
	Знания:	зооигиенических и ветеринарных требований.
ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию	Навыки:	Проведения подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
	Умения:	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
	Знания:	Особенности подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе	Навыки:	Проведения подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
	Умения:	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
	Знания:	Особенности подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе	Навыки:	Проведения подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
	Умения:	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
	Знания:	Особенности подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе	ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике	Навыки: Планирования работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
		Умения: Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
		Знания: Работ в саду, огороде, плодовом питомнике.
	ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями	Навыки: Выращивания сельскохозяйственных культур в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
		Умения: Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
		Знания: Видов грунта
	ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур	Навыки: Проведения уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур
		Умения: Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур
		Знания: Особенностей обработки урожая сельскохозяйственных культур
	ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе	Навыки: Организации хранить продукцию растениеводства
		Умения: Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
		Знания: Продукции растениеводства в сельской усадьбе.
	ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию	Навыки: Проведения подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
		Умения: Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
		Знания:

		Особенности подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
	ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы	Навыки: Проведения подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
		Умения: Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
		Знания: Особенности подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе	Навыки: Проведения подготовки продукции животноводства к реализации или использованию.
		Умения: Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
		Знания: Особенности подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
	ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи	Навыки: Уборки рабочего места, помещения, оборудования для приготовления пищи.
		Умения: Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
		Знания: Устройства оборудования для приготовления пищи.
	ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности	Навыки: Выбора и обработки качественное сырье для приготовления пищи
		Умения: Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

		Знания: Характеристик качественного сырья для приготовления пищи и напитков
	ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста	Навыки: Приготовления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста.
		Умения: Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
		Знания: Особенностей приготовления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста.
	ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи	Навыки: Порционирования и подготовки блюд для подачи.
		Умения: Порционировать блюда для подачи.
		Знания: Блюда для подачи.
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол	Навыки: Подготовки помещений для приема пищи, сервировать стол.	
	Умения: Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	
	Знания: Правил сервировки стола	
Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы	Навыки: Проведения учета объема готовой продукции
		Умения: Порционировать блюда для подачи.
		Знания: Особенностей сельскохозяйственного производства сельской усадьбы.
	ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям	Навыки: Учет приобретенной продукции по отраслям
		Умения: Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
		Знания: Блюда для подачи.
		Навыки:

	ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы	Анализа хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы.
		Умения: Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.
		Знания: Хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы.

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю и практикам детализируются в рабочих программах. Требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения учебных дисциплин детализируются в рабочих программах общеобразовательных дисциплин.

Рабочие программы сформированы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Нормативно-методической базой и источниками для формирования Рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей являются: Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии, Примерная основная образовательная программа по профессии (проект), Федеральный государственный образовательный стандарт СОО, Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, учебный план по профессии.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (далее – ПМ) разработаны преподавателями (коллективом преподавателей), ведущими данную дисциплину/ПМ, в рамках утвержденной структуры (макета программы) и в соответствии с «Положением о порядке разработки рабочих программ по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам в ГАПОУ МО «Оленегорский горнопромышленный колледж».

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов колледж устанавливает особый порядок освоения дисциплины Физическая культура с учётом их состояния здоровья.

Колледж предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практическая подготовка реализуется в виде учебной и производственной практик. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Организация и проведения всех видов практик регламентируются «Положением о практической подготовке» ГАПОУ МО СПО «Оленегорский горнопромышленный колледж» и соответствующими Рабочими программами практик.

Цели, задачи и направления воспитательной работы конкретизируются в Рабочей программе воспитания.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

4.1. Рабочий учебный план (рабочий учебный план сопровождается пояснительной запиской).

4.2. Календарный учебный график.

4.3. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работ.

5. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Образовательная организация располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ОПОП.

5.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана. Преподавателями разработаны руководства к выполнению практических и лабораторных работ, фонд оценочных средств по дисциплинам, профессиональным модулям для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, предусматривающие передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в учебных мастерских, на учебных полигонах и профильных предприятиях при прохождении производственной практики

При реализации ОПОП используется как традиционные, так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (организация доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, в том числе и на личных сайтах преподавателей, использование мультимедийных средств), тренинги и пр.

Для реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий

в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями не менее 0,25 экземпляров на каждого обучающегося и электронными изданиями (с правом доступа не менее 25 % обучающихся одновременно) по каждой дисциплине и профессиональному модулю учебного плана. В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются печатными и (или) электронными изданиями при необходимости адаптированными под потребности данной категории обучающихся.

5.2. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, проходят дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет не менее 25 процентов.

5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

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

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами. При необходимости допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

агрономии;
зоотехнии;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

бухгалтерского учета, налогов и аудита;
микробиологии, санитарии и гигиены;
механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;
технологии производства продукции растениеводства;
технологии производства продукции животноводства;
кулинарии;
информационных технологий в производственной деятельности.

Полигон:

учебно-производственное хозяйство.

Залы:

спортивный;
библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
актовый зал

5.3.1. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

5.3.1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Агрономии и зоотехнии»:

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	Стол ученический не менее 760x670x582, конструкция стола ученического состоит из металлических опор, деталей из ЛДСП
2.	Стул ученический на ножках	Стул ученический нерегулируемый
3.	Стол учителя	Стандартный
4.	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Меловая 2,0x1,5 м
5.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Диагональ экрана – не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – не менее 2. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi.

		Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте., МФУ (формат А4)
6.	Комплект учебного наглядного материала по темам	Электронный вариант
7.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Электронный вариант

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	Стол ученический не менее 760x670x582, конструкция стола ученического состоит из металлических опор, деталей из ЛДСП
2.	Стул ученический на ножках	Стул ученический нерегулируемый
3.	Стол учителя	Стандартный
4.	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Меловая 2,0x1,5 м
5.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Диагональ экрана – не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – не менее 2. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте., МФУ (формат А4)
6.	Комплект учебного наглядного материала по темам	Электронный вариант
7.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Электронный вариант

5.3.1.2. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Бухгалтерского учета, налогов и аудита»

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол ученический не менее 760x670x582, конструкция стола ученического состоит из металлических опор, деталей из ЛДСП
2.	Стул ученический на ножках	Стул ученический нерегулируемый

3.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
4.	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Меловая 2,0x1,5 м
5.	Измерительные приборы	калькулятор Sig500
6.	Наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература	В соответствии с РП дисциплины
7.	Комплект учебного наглядного материала по темам	Электронный вариант
8.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Электронный вариант

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол ученический не менее 760x670x582, конструкция стола ученического состоит из металлических опор, деталей из ЛДСП
2.	Стул ученический на ножках	Стул ученический нерегулируемый
3.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
4.	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Меловая 2,0x1,5 м
5.	Измерительные приборы	калькулятор Sig500
6.	Наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература	В соответствии с РП дисциплины
7.	Комплект учебного наглядного материала по темам	Электронный вариант
8.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Электронный вариант

Лаборатория «Механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства»

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол ученический не менее 760x670x582, конструкция стола ученического состоит из металлических опор, деталей из ЛДСП
2.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3.	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Меловая 2,0x1,5 м
4.	Измерительные приборы, инструменты, оборудование, инвентарь	Набор отверток, пассатижи диэлектрические, тестер автомобильный (контрольная лампа), мультиметр.
5.	Наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература	В соответствии с РП дисциплины
6.	Комплект учебного наглядного материала по темам	Электронный вариант
7.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Электронный вариант

Лаборатория «Технологии производства продукции растениеводства»

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол ученический не менее 760x670x582, конструкция стола ученического состоит из металлических опор, деталей из ЛДСП
2.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3.	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Меловая 2,0x1,5 м
4.	Наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература	В соответствии с РП дисциплины
5.	Комплект учебного наглядного материала по темам	Электронный вариант

6.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Электронный вариант
----	---	---------------------

Лаборатория «Технологии производства продукции животноводства»

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол ученический не менее 760x670x582, конструкция стола ученического состоит из металлических опор, деталей из ЛДСП
2.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3.	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Меловая 2,0x1,5 м
4.	Наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература	В соответствии с РП дисциплины
5.	Комплект учебного наглядного материала по темам	Электронный вариант
6.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Электронный вариант

Лаборатория «Кулинария»

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол ученический не менее 760x670x582, конструкция стола ученического состоит из металлических опор, деталей из ЛДСП
2.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3.	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Меловая 2,0x1,5 м
4.	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Стол металлический из нержавеющей стали 2600x1800 мм – 5 шт. Комплект столовой мебели

5.	Весы настольные электронные	Производитель - CAS Тип весов - Фасовочные Габариты, мм260*287*137
6.	Плита индукционная	Материал панели - стеклокерамика Установка - независимая Тип панели - индукционная
7.	Шкаф холодильный	2 шт.
8.	Блендер стационарный	Тип - стационарный Максимальная мощность - 1500 Вт Управление - электронное Количество скоростей - 6 Режимы – импульсный.
9.	Наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература	В соответствии с РП дисциплины
10.	Комплект учебного наглядного материала по темам	Электронный вариант
11.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Электронный вариант

Лаборатория «Информационных технологий в производственной деятельности»

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
2.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3.	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Меловая 2,0x1,5 м
4.	Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
5.	Мультимедийный проектор	Проектор X138WHP 1280x800, 20000:1, 4000 лм, DLP, 2.8 кг, черный.
6.	Интерактивная панель	1
7.	Флипчарт	2

8.	Наглядные пособия, плакаты, бланки бухгалтерских документов, нормативно-справочная литература	В соответствии с РП дисциплины
9.	Комплект учебного наглядного материала по темам	Электронный вариант
10.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Электронный вариант

5.3.1.3 Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Стол библиотекаря с ящиками для хранения/ тумбой	Стандартный
2.	Кресло библиотекаря	Кресло компьютерное
3.	Стеллажи библиотечные	С учетом библиотечного фонда
4.	Стеллажи закрытые - выставочные	6 шт.
5.	Стол и стулья в читальном зале	Библиотечные, стандартные
6.	Компьютер библиотекаря с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения) – 1 шт.
7.	Флипчарт	2
8.	Точка доступа (для обеспечения выхода в Интернет с мобильных устройств)	

Актовый зал

№ п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Сцена	Театральная
2.	Посадочные места	
3.	Микрофоны/микрофонные стойки	
4.	Акустические системы (система фонового озвучивания, системы сценической акустики)	
5.	Системы обработки звука (усилители мощности, микшер)	
6.	Компьютер библиотекаря с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО),	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не

	образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения) – 1 шт.
7.	Флипчарт	2
8.	Точка доступа (для обеспечения выхода в Интернет с мобильных устройств)	
9.	Веб камера	Разрешение: не менее 640 x 480 пикселей и выше
10.	Микрофон	
11.	Колонки / Акустическая система	
12.	Удлинитель интерфейсов и репитеры	
13.	Наушники для прослушивания аудио и видеоматериалов	

5.4. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется как рассредоточено, так и концентрированно в мастерских колледжа, в которых имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется концентрированно в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области ведение технологических процессов обогащения полезных ископаемых под руководством лиц технического надзора.

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

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются ОГПК по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе. В целях совершенствования образовательной программы колледж при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Оценка качества освоения ОПОП/ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию (3 недели) и государственную итоговую аттестацию (1 неделя) обучающихся, которая проводится в форме демонстрационного экзамена.

Оценка достижения обучающимися личностных результатов, предусмотренных программой воспитания, проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, указанных в рабочей программе воспитания.

6.1. Формы аттестации

Порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, Положением о практическом обучении.

Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

При реализации ОПОП по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, приняты следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа, другая форма ПА (конкретизируется в рабочей программе), экзамен (устный или письменный) по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный.

6.2. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся регламентируется рабочим учебным планом, расписаниями экзаменов и рабочими программами учебных дисциплин (междисциплинарных курсов, модулей), составленными в соответствии с требованиями ФГОС по профессии. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла проводится в форме зачётов с оценкой (дифференцированных зачётов), контрольных работ, тестирования, другая форма ПА (конкретизируется в рабочей программе) и экзаменов и проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Итоговые экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся на 1 - 2 курсах. Два экзамена – «Русский язык» и «Математика», являются обязательными, экзамены по дисциплинам «Информатика» и «География» - проводится с учетом профиля получаемого образования.

Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

по дисциплинам профессионального цикла формы промежуточной аттестации – экзамен, зачет, зачёт с оценкой, контрольная работа, другая форма ПА (конкретизируется в рабочей программе);

по дисциплине «Физическая культура» форма промежуточной аттестации – зачет;

по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный;

промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК – экзамен, контрольная работа, по учебной и производственной практике – зачет с оценкой).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и зачётов с оценкой – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Текущий контроль проводится по изученным темам учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы с применением активных и интерактивных форм за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 717, с изменениями и дополнениями от 3 июля 2024 г.)

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план основной профессиональной образовательной программы по профессии.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится на основании Приказа Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с учетом списка изменяющих документов в ред. Приказов Минпросвещения России от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37) и «Программы Государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы», согласованной на Педагогическом совете и утверждённой руководителем ГАПОУ МО «ОГПК».

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар; учетчик.