

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Черемшанский аграрный техникум»

Согласовано

Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан


М.З.Гатин

« 02 » 09 2019 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «ЧАТ»


В.А.Островский
« 02 » 09 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения

«Черемшанский аграрный техникум»

профессии

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

(срок реализации 2018-2022 гг)

Квалификация:

повар 3(4) разряда;

учетчик 3 разряда.

Форма обучения: очная.

Срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего
образования.

Профиль получаемого

профессионального образования – естественнона-
учный.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	20	11	8		2		11	52
III курс	32	7			2		11	52
IV курс	19	9	10		1	2	2	43
Всего	110	27	18		7	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							17 нед.	22 нед.	17 нед.	22 нед. (16 т/о, 6 пр.)	17 нед. (10 т/о, 7 пр.)	22 нед. (14 т/о, 9 пр.)	17 нед. (8 т/о, 9 пр.)	22 нед.
О.00	Общеобразовательный цикл	3/9/6	2646	1026	2052	1077	476	428	351	377	170	200	50	0
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,Э	216	72	144	38	36	36	34	38				
ОУД.02	Литература	-,-,-,-,ДЗ	336	112	224	55	68	36	34	38	26	22		
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ	336	112	224	164	36	36	34	38	34	28	18	
ОУД.04	Математика	-,-,-,-,Э	456	152	304	144	62	58	45	43	34	30	32	
ОУД.05	История	-,-,ДЗ	291	97	194	44	58	52	42	42				
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	291	97	194	168	56	44	34	60				
ОУД.07	ОБЖ	-,ДЗ	162	54	108	54	34	38	36					
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	57	19	38							38		
ОУД.09	Информатика	-,-,-,-,ДЗ	291	97	194	100	42	32	34	44	22	20		
ОУД.10	Химия	-,-,-,-,Э	291	97	194	90	34	38	34	36	22	30		
ОУД.11	Биология	-,-,-,ДЗ	189	63	126	56			24	38	32	32		
ОУД.12	Родная литература	-,ДЗ	162	54	108	10	50	58						
П.00	Профессиональный цикл	5/7/8	3894	517	3438	2424	136	364	261	415	442	612	540	668
ОПД.00	Общепрофессиональные дисциплины	5/3/1	867	289	639	194	34	105	47	109	130	172	42	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы садебного хозяйства	-,Э	129	43	86	28					30	56		
ОП.02	Основы деловой культуры	-,3	63	21	42	14							42	
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	3	66	22	44	15			17	27				
ОП.04	Экологические основы природопользования	3	51	17	34	12		34						
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	-,ДЗ	117	39	78	26					34	44		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	93	31	62	21					34	28		

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих ГАПОУ «Черемшанский аграрный техникум» разработан на основе федерального закона от 29.12.12г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 года № 717, зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 29625 от 20.08.2013 г.), Приказа Минобрнауки РФ от 5 марта 2004г.№1089 « Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 №389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.05.2015 № 37216), рекомендаций Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО по организации получения среднего профессионального образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 мес.: теоретическое обучение – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время - 22 недели. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределяется следующим образом:

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (1656 часов) в соответствии с «Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования основной профессиональной образовательной программы» (далее – «Разъяснения ОД»), рекомендованных Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от 3.02.2011 г. (по объемам учебной нагрузки);

- на увеличение часов по изучению базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (84 часа – физическая культура (7 часов), математика (7 часов), физика (22 часа), химия (18 часов), биология (30 часов)) с целью повышения качества обучения;

- на введение дисциплин национально-регионального компонента (280 часа – татарский язык и татарская литература) на основании Письма Министерства образования и науки РТ №1662/11 от 22.02.20011 года;

- на увеличение часов профессиональной составляющей ППКРС СПО (78 часов – экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства (42 часа), основы деловой культуры (6 часов), основы бухгалтерского учета, налогов

и аудита (30 часов)) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО состоит из общепрофессионального и профессионального учебных циклов и разделов: физическая культура; учебная практика (производственное обучение), производственная практика, промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин, профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть профессионального цикла ППКРС СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов.

Текущий контроль по дисциплинам профессионального цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Всего на теоретическое обучение на первом курсе отводится 39 недель: 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре. По окончании 1 курса проводится промежуточная аттестация (1 неделя). Обучающиеся сдают экзамены по предметам: физиология питания.

На втором курсе предусмотрено теоретическое обучение неделя: 11 недель в третьем семестре и 17 недель в четвертом семестре. На втором курсе проводятся рассредоточенная учебная практика 6 недель (222 часа) в третьем семестре и 5

недель (174 часа) в четвертом семестре. Также в конце четвертого семестра проводится концентрированная производственная практика 8 недель (288 часов). По окончании второго курса проводится промежуточная аттестация (2 недели). Обучающиеся сдают экзамены по химии и экзамен (квалификационный) по ПМ.01 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

На третьем курсе на теоретическое обучение отводится 33 недели: 15 недель в пятом семестре и 18 недель в шестом семестре, предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики 7 недель (252 часа), из них в пятом семестре 2 недели (72 часа) и в шестом семестре 5 недель (180 часов). По завершении третьего курса проводится промежуточная аттестация (1 неделя). Обучающиеся сдают экзамены по дисциплине математика, Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства.

На четвертом курсе на теоретическое обучение отводится 8 недель: 10 недель в седьмом семестре и 10 недель в восьмом семестре, предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики – 9 недель (324 часа), из них в седьмом семестре 7 недель (252 часа) и 2 недели (72 часа) в восьмом семестре и концентрированной производственной практики – 10 недель (360 часов). По завершении теоретического и практического обучения проводится промежуточная аттестация (2 недели). Обучающиеся сдают экзамены по дисциплине Русский язык и литература и экзамен (квалификационный) по профессиональному ПМ.02 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний обучающихся: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план образовательной организации, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»). Производственная практика оценивается как «Зачтено» или «Не зачтено» по выполнению соответствующих видов работ предусмотренных в профессиональном модуле.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и оценивается «ВПД освоен» или «ВПД не освоен»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (324 часа) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Индекс	Наименование дисциплины	Дополнительные знания и умения	Максимум нагр.	Количество часов
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы	знать: основные принципы рыночной экономики; понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг; особенности формирования,	66	44

	усадебного хозяйства	<p>характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;</p> <p>основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования;</p> <p>структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции;</p> <p>механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию;</p> <p>организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру;</p> <p>правовые основы деятельности малых предприятий;</p> <p>нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы оплаты труда</p> <p>уметь:</p> <p>определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;</p> <p>ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве;</p>		
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	<p>знать:</p> <p>сущность и содержание бухгалтерского дела;</p> <p>основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;</p> <p>виды бухгалтерских счетов;</p> <p>учет движения денежных средств;</p> <p>экономическую сущность налогов, их функции;</p> <p>принципы и методы налогообложения;</p> <p>способы уплаты налогов;</p> <p>основы налогового законодательства Российской Федерации;</p> <p>аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы</p> <p>правила проведения инвентаризации</p>	56	36

		<p>денежных средств и товарно-материальных ценностей организации программы электронной отчетности</p> <p>уметь: вести бухгалтерский учет и отчетность; рассчитывать заработную плату, больничные, отпускные и другие положенные компенсации. оформлять первичные документы рассчитывать пенсионные отчисления юридических и физических лиц.</p>		
ОП.08	Делопроизводство	<p>знать: правила делового общения; этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования; формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары; правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения</p> <p>уметь: осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; поддерживать деловую репутацию; создавать и соблюдать имидж делового человека; организовывать рабочее место;</p>	64	44

ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>знать: характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p> <p>уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;</p>	96	64
ОП.10	Физиология питания	<p>знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в</p>	90	60

		<p>процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p> <p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания;</p>		
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда; принципы делового общения в коллективе; особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;</p> <p>уметь: рассчитывать основные технико-</p>	114	76

		экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;		
Итого:			486	324 ч.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППКРС в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ППКРС;

- обучающимся должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). На защиту выпускной квалификационной работы по ФГОС СПО отводится 1 неделя. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

После окончания полного курса обучения и при положительных результатах итоговой аттестации выпускникам выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы с присвоением квалификаций повар 3(4) разряда, учетчик 3 разряда.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

№ п/п	Наименование
1.	Кабинеты:
	агрономии;
	зоотехнии;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	Лаборатории:
	технологии производства продукции растениеводства;
	технологии производства продукции животноводства;
	информационных технологий в производственной деятельности;
	кулинарии;
	микробиологии, санитарии и гигиены;
	бухгалтерского учета, налогов и аудита;
	технологии хранения и переработки сельскохозяйственного производства;
	технологии машинного доения
3.	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;
	открытый стадион;
	стрелковый тир.
4.	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал.