

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 35.01.23  
ХОЗЯЙКА(ИН) УСАДЬБЫ

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования (далее - ФГОС НПО) представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии, имеющими государственную аккредитацию.

1.2. Право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования имеют образовательные учреждения начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования при наличии соответствующей лицензии.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

НПО - начальное профессиональное образование;

ФГОС НПО - федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования;

ОУ - образовательное учреждение;

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1 Образовательная база приема Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <\*> Нормативный срок освоения ОПОП при очной

форме получения образования  
на базе среднего (полного) общего образования Оператор машинного доения 1 год 10 мес.  
Плодоовощевод  
Повар  
Учетчик  
на базе основного общего образования 3 года 5 мес. <\*\*\*>

<\*> ФГОС НПО в части требований к результатам освоения ОПОП ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

<\*\*\*> Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования.

3.2. Рекомендуемый перечень 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 НПО:

учетчик - оператор машинного доения;

учетчик - плодоовощевод;

учетчик - повар.

Срок освоения ОПОП НПО по очно-заочной (вечерней) форме получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года.

#### IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме).

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

сельскохозяйственные животные и продукция животноводства;

сельскохозяйственные культуры и продукция растениеводства;

сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;  
пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи;  
обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе;  
технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной  
продукции.

4.3. Обучающийся по профессии Хозяйка(ин) усадьбы готовится к следующим видам  
деятельности:

4.3.1. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка  
продукции животноводства в сельской усадьбе.

4.3.2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской  
усадьбе.

4.3.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

#### V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Выпускник, освоивший ОПОП НПО, 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).

5.2. Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

5.2.1. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

5.2.2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

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

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

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

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

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

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

5.2.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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

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

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

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

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

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

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

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

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

## VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Основная профессиональная образовательная программа по профессии НПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика (производственное обучение);

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация.

6.2. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления 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. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и

профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

6.3. Обязательная часть профессионального цикла ОПОП НПО должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

#### Структура основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования

Таблица 2 Индекс Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося В т.ч. часов обязательных учебных занятий Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК) Коды формируемых компетенций  
Обязательная часть циклов ОПОП и раздел "Физическая культура" 1944 1296

ОП.00 Общепрофессиональный цикл 482 336

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: ОП.01. Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства ОК 1 - 10

ПК 1.1 - 1.7

ПК 2.1 - 2.6

ПК 3.1 - 3.6

уметь: ПК 4.1 - 4.3

определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;

ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве;  
знать:

основные принципы рыночной экономики;

понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;

особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;

основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования;

структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции;

механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию;

организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру;

правовые основы деятельности малых предприятий;

нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе;

основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

формы оплаты труда

уметь: ОП.02. Основы деловой культуры ОК 1 - 10

осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; ПК 1.1

ПК 1.2

ПК 3.1 - 3.6

пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного

общения; ПК 4.1 - 4.3

передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;  
принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной  
форме;

поддерживать деловую репутацию;  
создавать и соблюдать имидж делового человека;  
организовывать рабочее место;

знать:

правила делового общения;  
этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;  
основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения,  
консультирования;

формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы  
аргументации в производственных ситуациях;

составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж,  
аксессуары;

правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и  
профессионального общения

уметь: ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены ОК 1 - 10  
соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; ПК 1.1 - 1.7  
ПК 2.1 - 2.6

применять необходимые методы и средства защиты; ПК 3.1 - 3.6  
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  
дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;  
проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку  
полученным результатам;

знать:

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю,  
одежде, транспорту;

правила личной гигиены работников;  
нормы гигиены труда;

классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и  
сроки хранения;

правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и  
дератизации помещений;

основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;  
санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции

уметь: ОП.04. ОК 1 - 10

обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной  
деятельности; Экологические основы природопользования ПК 1.1 - 1.7  
ПК 2.1 - 2.6  
ПК 3.1 - 3.6

использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в  
профессиональной деятельности;

знать:

принципы рационального природопользования;  
источники загрязнения окружающей среды;

государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;  
экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности

уметь: ОП.05. Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита ОК 1 - 10  
вести бухгалтерский учет и отчетность; ПК 1.1  
ПК 1.5 - 1.7

знать: ПК 2.1

сущность и содержание бухгалтерского дела; ПК 2.3 - 2.6

ПК 3.1

основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; ПК 4.1 - 4.3

виды бухгалтерских счетов;

учет движения денежных средств;

экономическую сущность налогов, их функции;

принципы и методы налогообложения;

способы уплаты налогов;

основы налогового законодательства Российской Федерации;

аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов

сельской усадьбы

уметь: ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 1 - 10

использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; ПК 1.1

ПК 2.1

ПК 3.1

знать: ПК 4.1 - 4.3

устройство персонального компьютера, его функции;

возможности использования информационных технологий для организации учета и

контроля работ в сельской усадьбе;

прикладные программы для ведения учета

уметь: 68 ОП.07. ОК 1 - 9

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; Безопасность жизнедеятельности ПК

1.1 - 1.7

ПК 2.1 - 2.3

ПК 3.1 - 3.6

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной

безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на



вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;  
область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

П.00 Профессиональный цикл 1282 870

ПМ.00 Профессиональные модули 1282 870

ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: МДК.01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными

животными ОК 1 - 10

ПК 1.1 - 1.7

иметь практический опыт: МДК.01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе

ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица); доения коров;

обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

уметь:

кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;

подготавливать корма к скармливанию;

готовить коров к машинному доению;

проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок;

осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований;

выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу;

осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов;

подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами;

проводить сбор яиц;

проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;

знать:

правила кормления различных сельскохозяйственных животных;

способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;

строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;

правила подготовки к искусственному осеменению;

технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;

технику машинного доения коров;

особенности ухода за свиньями и птицей;

основные способы переработки и хранения продукции животноводства

ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе ОК 1 - 9

ПК 2.1 - 2.3

иметь практический опыт:

возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации; МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции

растениеводства в сельской усадьбе

уметь:

выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;  
озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;  
вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;  
выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;  
выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;  
закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;  
производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);  
производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);  
обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

знать:

основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;

основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;  
способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;  
основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;  
требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;  
процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;  
технологии хранения и переработки плодов, ягод и овощей

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: МДК.03.01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд ОК 1 - 9

ПК 3.1 - 3.6

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;  
проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;  
рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;  
правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;  
производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;  
соблюдать санитарно-пищевые нормы;  
пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;  
рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;  
организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

сервировать стол;  
знать:  
общие понятия о физиологии питания;  
технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;  
понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;  
группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и  
производстве мучных кондитерских изделий;  
требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество  
товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;  
потребительские свойства товаров;  
маркировку и упаковку;  
понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;  
назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;  
правила сервировки стола

ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и  
хозяйственных операций в сельской усадьбе В результате изучения профессионального  
модуля обучающийся должен: МДК.04.01. Методы учета имущества, обязательств,  
финансовых и хозяйственных операций ОК 1 - 10  
ПК 4.1 - 4.3  
иметь практический опыт:  
оперативного учета в сельской усадьбе;  
уметь:  
пользоваться нормативной документацией;  
оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации);  
проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства;  
вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции;  
определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской  
усадьбы;  
знать:  
назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;  
нормативную документацию;  
правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации;  
учет работы машинно-тракторных агрегатов;  
учет естественной убыли;  
методы инвентаризации материальных ценностей

ФК.00 Физическая культура В результате освоения раздела обучающийся должен: 180 90  
ОК 2  
ОК 3  
ОК 6  
уметь: ОК 7  
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,  
достижения жизненных и профессиональных целей; ОК 9  
знать:  
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном  
развитии человека;  
основы здорового образа жизни

Вариативная часть циклов ОПОП (определяется образовательным учреждением) 486 324  
Итого по обязательной части ОПОП, включая раздел "Физическая культура", и  
вариативной части ОПОП 2430 1620

УП.00 Учебная практика (производственное обучение) 33 нед. ОК 1 - 9  
ПК 1.1 - 1.4  
ПК 2.1 - 2.4

ПП.00 Производственная практика  
ПК 3.1 - 3.6  
ПА.00 Промежуточная аттестация 3 нед.  
ГИА.00 Государственная (итоговая) аттестация 1 нед.

Таблица 3

Нормативный срок освоения ОПОП НПО при очной форме получения образования составляет 95 недель, в том числе: Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура" 45 нед.

Учебная практика (производственное обучение) 33 нед.

Производственная практика

Промежуточная аттестация 3 нед.

Государственная (итоговая) аттестация 1 нед.

Каникулярное время 13 нед.

Итого 95 нед.

## VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Образовательное учреждение в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП НПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно п. 3.2 ФГОС) с учетом потребностей регионального рынка труда и примерной ОПОП.

Перед началом разработки ОПОП образовательное учреждение должно определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП образовательное учреждение:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;

обязано ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;

обязано в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязано обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязано обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязано формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должно предусматривать при реализации компетентностного подхода 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.

#### 7.2. 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 основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся могут участвовать в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

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

7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной (вечерней) форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

7.6. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

7.7. По дисциплине "Физическая культура" могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7.8. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

7.9. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 73 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 57 нед.

промежуточная аттестация 3 нед.

каникулярное время 13 нед.

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

7.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы <\*> (для сроков обучения 1 год 10 мес.).

<\*> Пункт 1 статьи 13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 30, ст. 3111; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 30, ст. 3616).

7.12. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

7.13. Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться 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 обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

7.14. Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть 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 должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.15. Совет образовательного учреждения при введении ОПОП утверждает бюджет реализации соответствующих образовательных программ.

Финансирование реализации ОПОП должно осуществляться в объеме не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения <\*>.

<\*> Пункт 2 статьи 41 Закона Российской Федерации "Об образовании" от 10 июля 1992 г. N 3266-1 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 150; 2002, N 26, ст. 2517; 2004, N 30, ст. 3086; N 35, ст. 3607; 2005, N 1, ст. 25; 2007, N 17, ст. 1932; N 44, ст. 5280).

7.16. Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии начального профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других 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 машинного доения;  
технологии производства продукции растениеводства;  
технологии производства продукции животноводства;  
технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;  
кулинарии;  
информационных технологий в производственной деятельности.

Полигон:

учебно-производственное хозяйство.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

## VIII. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНИВАНИЮ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

8.1. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Образовательным учреждением должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

8.6. 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.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации "Об образовании" от 10 июля 1992 г. N 3266-1.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения