

## **Описание образовательной программы**

Основная программа профессионального обучения разработана для воспитанников, получающих профессию на уровне профессионального обучения без предъявления требований к первоначальному уровню общеобразовательной подготовки. Программа представляет комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии. В программе раскрыта характеристика профессиональной деятельности выпускников, требования к результатам освоения программы профессионального обучения и условиям её реализации. Прописан режим учебных занятий, обеспечение реализации программы (кадровое, учебно-методическое, материально-техническое). Формы контроля образовательных и профессиональных достижений, организация государственной итоговой аттестации.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

---

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАКРЫТОГО ТИПА  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
(ГКСУВУЗТ ОШ КК)**

УТВЕРЖДЕНО  
решением педагогического совета  
от 30.08.2023 года протокол № 1  
Председатель  
\_\_\_\_\_ Н.А. Лысенков

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

2023 г.

## Содержание

### **1. Общие положения**

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

1.2. Нормативный срок освоения программы

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

#### **и требования к результатам освоения программы**

2.1. Область, объекты и виды профессиональной деятельности

2.2. Результаты освоения основной программы профессионального обучения

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы учебных дисциплин

3.4. Программа производственной практики

### **4. Требования к условиям реализации основной программы профессионального обучения**

4.1 Характеристика контингента обучающихся и режим работы образовательного учреждения.

4.2. Использование современных технологий в образовательном процессе.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

4.4. Материально-техническое обеспечение

4.5. Кадровое обеспечение

### **5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения**

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

## **1. Общие положения**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения.**

Основная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям: 16675 «Повар», 16909 «Портной», 12680 «Каменщик», 15415 «Овощевод» предназначена для профессионального обучения лиц до 18 лет, не имеющих основного общего или среднего общего образования.

Основная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями 17.02.2023 года);

- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 26.08.2022 г. №438 «Об утверждении порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, (зарегистрирован в Минюсте РФ 11.09.2022 г. №59784);

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

- Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003 № 2 «О введении в действие санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03» (с изменениями и дополнениями).

- Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.

- Устав ГКСУВУЗТ ОШ КК.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

<b>Образовательная база приёма на обучение</b>	<b>Наименование профессии в соответствии с перечнем профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение</b>	<b>Код профессии по перечню</b>	<b>Нормативный срок освоения программы при очной форме обучения</b>
--	--	---------------------------------	---

Без предъявления требований к возрасту и уровню общеобразовательной подготовки	Повар	16675	10 месяцев
Без предъявления требований к возрасту и уровню общеобразовательной подготовки	Портной	16909	10 месяцев
Без предъявления требований к возрасту и уровню общеобразовательной подготовки	Каменщик	12680	10 месяцев
Без предъявления требований к возрасту и уровню общеобразовательной подготовки	Овощевод	15415	10 месяцев

#### **Цель программы:**

- ранняя профессиональная социализация лиц в возрасте до восемнадцати лет;
- расширение интереса к трудовому и профессиональному обучению в условиях структурных изменений на рынке труда, роста конкуренции, определяющих постоянную потребность экономики Краснодарского края в профессиональной мобильности молодежи.

#### **Задачи программы:**

- помощь в профессиональном самоопределении лиц до 18 лет, не имеющих основного общего или среднего общего образования;
- развитие профессионального мышления у обучающихся и их участие в профессиональных, творческих и социально-значимых конкурсах;
- в результате освоения программы, выпускник должен быть готовым к профессиональной деятельности в качестве повара, портного, каменщика на предприятиях и в организациях Краснодарского края.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения.**

### **2.1. Область, объекты и виды профессиональной деятельности.**

#### **2.1.1 Профессия «Повар»**

**Область профессиональной деятельности выпускников:** приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### **Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

#### **Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>
ПК.1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК.1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
ПК.2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК.2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса; простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК.2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК.2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК.2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов.</b>
ПК.3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК.3.2	Готовить простые супы.
ПК.3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК.3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы.</b>
ПК.4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК.4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК.4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>
ПК.5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК.5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК.5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК.5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок.</b>
ПК.6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК.6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК.6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК.6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков.</b>
ПК.7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК.7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК.7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### 2.1.2 Профессия «Портной»

**Область профессиональной деятельности выпускников:** подготовка изделий к пошиву, индивидуальный пошив изделий, ремонт и обновление изделий.

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

- текстильные и прикладные материалы, фурнитура;
- полуфабрикаты и готовые изделия различных ассортиментных групп;
- техническая и технологическая документация;
- швейное оборудование, средства малой механизации и оборудование для влажно-тепловой обработки изделий;
- подсобные лекала и инструменты.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

**Общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:**

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД</b>	<b>Пошив швейных изделий по индивидуальным заказам</b>
ПК.1.1.	Проверять наличие деталей кроя в соответствии с эскизом.
ПК.1.2.	Определять свойства и качество материалов для изделий различных ассортиментных групп.
ПК 1.3.	Обслуживать швейное оборудование и оборудование для влажно – тепловой обработки узлов и изделий.
ПК 1.4.	Выполнять поэтапную обработку швейных изделий различного ассортимента на машинах или вручную с разделением труда и индивидуально.
ПК 1.5.	Формировать объёмную форму полуфабриката изделия с использованием оборудования для влажно – тепловой обработки.
ПК 1.6.	Соблюдать правила безопасности труда.
ПК 1.7.	Пользоваться технической, технологической и нормативной документацией.

**2.1.3 Профессия «Каменщик»**

**Область профессиональной деятельности выпускников:** выполнение каменных работ при возведении, ремонте и реконструкции зданий и сооружений всех типов.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- каменные здания и сооружения и их элементы;
- каменные материалы, растворы, арматура и другие вспомогательные материалы для каменных работ;
- строительные грузоподъемные машины, машины для приготовления и транспортирования бетонных и растворных смесей, средства малой механизации инструменты и приспособления для каменных работ, леса и подмости;
- технологии каменных работ;
- рабочие чертежи и схемы производства каменных работ.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### **Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.

#### **Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b><i>ВПД 3</i></b>	<b><i>Выполнение каменных работ</i></b>
ПК 3.1	Выполнять подготовительные работы при производстве каменных работ.
ПК 3.2	Производить общие каменные работы различной сложности.

ПК 3.3	Выполнять монтажные работы при возведении кирпичных зданий.
ПК 3.5	Производить гидроизоляционные работы при выполнении каменной кладки.
ПК 3.6	Контролировать качество каменных работ.
ПК 3.7	Выполнять ремонт каменных конструкций.

#### **2.1.4 Профессия «Овощевод»**

**Область профессиональной деятельности выпускников:** выполнение работ по производству и первичной переработке продукции растениеводства

**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- сельскохозяйственные культуры (полевые, овощные), их сорта и гибриды, семена, посадочные материалы и товарная продукция;
- почва и ее плодородие;
- удобрение;
- сельскохозяйственная техника и оборудование;
- технологические процессы производства и первичной обработки продукции растениеводства.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### **Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 текущей 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.

#### **Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
------------	--

<b>ВПД 1</b>	<b>Обработка и подготовка почвы к посеву и посадке сельскохозяйственных культур</b>
ПК.1.1.	Выполнять работы по предпосевной обработке почвы.
ПК.1.2.	Выполнять работы по основной обработке почвы
ПК.1.3.	Выполнять работы по подготовке и внесению удобрений в почву.
<b>ВПД 2</b>	<b>Производство семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур</b>
ПК.2.1.	Выполнять работы по производству семян сельскохозяйственных культур.
ПК.2.2.	Выполнять работу по производству рассады и посадочного материала.
ПК.2.3.	Готовить семена и посадочный материал к посеву, посадке и реализации.
<b>ВПД 3</b>	<b>Производство продукции растениеводства</b>
ПК.3.1	Производить посев, посадку сельскохозяйственных культур.
ПК.3.2	Выполнять работы по уходу за посевами и посадками сельскохозяйственных культур.
ПК.3.3	Проводить мероприятия по защите растений от вредителей, болезней, сорняков.
ПК.3.4	Собирать урожай и транспортировать к месту хранения.
<b>ВПД 4</b>	<b>Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства</b>
ПК.4.1.	Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.
ПК.4.2.	Осуществлять хранение продукции растениеводства.
ПК.4.3.	Проводить первичную переработку урожая.

## **2.2. Результаты освоения основной программы профессионального обучения.**

### **2.2.1 Выпускник, освоивший основную программу профессионального обучения по профессии «Повар» должен:**

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
- потрошить рыбу, птицу, дичь;
- размораживать мясо, рыбу;
- обрабатывать субпродукты и др.;
- подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;

- формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, измельчать, формировать, начинять изделия;
- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать блюда из концентрата; приготавливать бутерброды;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса.
- соблюдать режим технологического процесса;
- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов;
- применять передовые приемы и способы организации труда и рабочего места;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

### **2.2.2. Выпускник, освоивший основную программу профессионального обучения по профессии «Портной» должен:**

- выполнять на машинах или вручную простейшие операции по пошиву изделий из различных материалов;
- контролировать качество кроя, соответствие фурнитуры цвету и назначению изделия;
- предупреждать и устранять дефекты продукции;
- рационально организовать рабочее место;
- соблюдать правила безопасной эксплуатации швейного оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда;
- применять передовые приемы и способы организации труда и рабочего места;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

### **2.2.3 Выпускник, освоивший основную программу профессионального обучения по программе «Каменщик» должен:**

- выполнять простейшие работы при кладке и ремонте каменных конструкций зданий.
- выполнять работы по ремонту и усилению несущих конструкций жилых домов, фундаментов, каменных стен.
- выполнять демонтажные работы по каменной кладке.
- выполнять вспомогательные и подготовительные работы при кладке каменных конструкций.
- совместно с каменщиком более высокой квалификации выполнять работы по кладке фундамента, наружных, внутренних кирпичных стен и перегородок, стен из керамических пустотелых камней.

- читать рабочие чертежи и эскизы несложных каменных конструкций.
- выполнять правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности.

#### **2.2.4 Выпускник, освоивший основную программу профессионального обучения по программе «Овощевод» должен:**

##### **уметь:**

- определять овощные культуры по морфологическим признакам, биологическим особенностям;
- составлять схемы овощных севооборотов;
- разрабатывать и обосновывать культуuroобороты;
- рассчитывать потребность в биотопливе, грунтах и инвентаре для теплиц и парников;
- определять биологический урожай и анализировать его структуру;

##### **знать:**

- основы семеноведения;
- общую характеристику, классификацию, способы размножения овощных растений;
- типы овощных севооборотов; культуuroобороты;
- системы обработки почвы, способы ухода за посевами, уборки урожая овощных культур;
- устройство и способы обогрева сооружений защищенного грунта;
- технологию возделывания овощных культур в открытом грунте;
- особенности технологии возделывания овощных культур в защищенном грунте.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

#### **3.1. Учебный план**

##### Пояснительная записка

ГКСУВУЗТ ОШ КК реализует основную программу профессионального обучения, разработанную и утвержденную на основе установленных образовательным учреждением квалификационных требований.

При составлении учебного плана учитывались цели и задачи образовательного учреждения. Учебный план определяет максимальный объем учебной нагрузки обучающихся, состав учебных предметов, распределяет учебное время, отводимое на освоение учебных предметов, формы промежуточной аттестации.

Учебный план включает в себя общетехнический и профессиональный цикл. Учебная нагрузка по каждой дисциплине распределена по полугодиям и курсам.

Продолжительность учебного года согласно календарному учебному графику. Профессиональное обучение осуществляется ежедневно, кроме субботы.







ОП.05	Охрана труда	15			15							
ОП.06		20					2	8	8	2		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>483</b>										
ПМ.03	Выполнение каменных работ	483										
УП	Учебная практика	174				72	57	45				
ПП	Производственная практика из них:	309						24	78	81	69	45
	<i>Консультации</i>	9										9
	<i>Квалификационный экзамен</i>	3										3
	<b>Итого</b>	<b>734</b>	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>75</b>	<b>72</b>	<b>59</b>	<b>77</b>	<b>86</b>	<b>83</b>	<b>69</b>	<b>57</b>

**Учебный план по профессии «Овощевод»**  
**Профессия по ОК 016-94:** код 15415 – овощевод 2 разряда  
**Срок обучения:** 1 год

№п/п	Курсы, предметы	Учебная нагрузка в часах в год
<b>ОП.00.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>113</b>
ОП.01	Биологические основы агрономии	64
ОП.02.	Экологические основы природопользования	13
ОП.03.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	22
ОП.04.	Охрана труда	14
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>621</b>
<b>ПМ.01.</b> <b>МДК.01.01.</b>	Обработка почвы к посеву <i>Технология предпосевной и основной обработки почвы</i>	22
<b>ПМ.02.</b> <b>МДК.02.01.</b>	Производство семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур <i>Технология производства семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур</i>	20
<b>ПМ.03</b>	Производство продукции растениеводства	45
<b>ПМ.04.</b> <b>МДК.04.01.</b>	Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства <i>Технология подготовки продукции растениеводства к хранению</i>	31
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	248
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика</b>	255

	<b>Консультации</b>	6
	<b>Квалификационный экзамен</b>	6
	<b>Всего</b>	<b>734</b>

### 3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график является составной частью образовательной программы ГКСУВУЗТ ОШ КК. Календарный учебный график определяет чередование учебной деятельности и плановых перерывов (каникул) при получении образования по календарным периодам учебного года.

*Нормативную базу календарного графика составляют:*

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями 17.02.2023 года);

- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 26.08.2022 г. №438 «Об утверждении порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, (зарегистрирован в Минюсте РФ 11.09.2022 г. №59784);

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

- Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003 № 2 «О введении в действие санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03» (с изменениями и дополнениями).

- Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.

- Устав ГКСУВУЗТ ОШ КК.

Организация образовательной деятельности в ГКСУВУЗТ ОШ КК регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, расписанием учебных занятий.

#### 1. *Продолжительность учебного года*

Начало занятий – 01.09.2023 г.

Продолжительность учебного года – 42 учебных недель

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме

квалификационного экзамена.

#### 2. *Регламентирование образовательного процесса на учебный год*

Образовательная деятельность по программам профессионального обучения организуется в соответствии с расписанием, которое определяется образовательным учреждением самостоятельно.

## Продолжительность учебных периодов

Учебный период	Сроки	Количество учебных недель
1 полугодие	01.09.2023 – 30.12.2023	17 недель
2 полугодие	09.01.2024 – 24.06.2024	25 неделя (из них 3-4 месяца производственная практика; 1-2 недели расщедоточено выделяется на подготовку и сдачу квалификационного экзамена)

### 3. Сроки и продолжительность каникул

- зимние: 31.12.2023 – 08.01.2024 г.

- летние: 25.06.2024 - 31.08.2024 г.

### 4. Производственная практика

Производственная практика обучающихся проходит в учебных мастерских ГКСУВУЗТ ОШ КК, после прохождения всех предметов учебного плана, ежедневно, кроме субботы, по 6 академических часа (270 минут). В детальную программу практики не включаются даты сдачи экзамена и даты консультаций перед квалифицированным экзаменом.

### 5. Режим работы образовательного учреждения

ГКСУВУЗТ ОШ КК работает круглосуточно. Образовательный процесс реализуется в соответствии с утвержденным расписанием дня для воспитанников.

Обучение осуществляется во 2 смену ежедневно, кроме субботы.

Начало занятий 14.00-17.00.

Продолжительность академического часа 45 минут.

В выходные (суббота) и праздничные дни (установленные законодательством РФ) учебный процесс не осуществляется.

*Продолжительность занятий и перерывов для обучающихся по основным образовательным программам профессионального обучения.*

№ урока	Урок	Продолжительность
1	14.00-14.45	45 минут
	перемена	15 минут
2	15.00-15.45	45 минут
	перемена	15 минут
3	16.00-16.45	45 минут
	перемена	20 минут

При реализации программы профессионального обучения соблюдаются гигиенические требования к максимальному объёму дневной образовательной нагрузки обучающихся, установленных для общеобразовательной подготовки.

### 6. Аттестация обучающихся

– текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических, лабораторных, контрольных работ, тестирования, самостоятельной работы;

– промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на освоение дисциплины;

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией. Итоговая аттестация выпускников ГКСУВУЗТ ОШ КК проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершенность в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен проводится аттестационной комиссией ГКСУВУЗТ ОШ КК.

Квалификационный экзамен проводится в последний день производственной практики, и независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена могут привлекаются представители работодателей, их объединений (по согласованию).

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдаётся свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

### **3.3. Программы учебных дисциплин и практик**

#### **3.3.1. Общие положения**

В данном разделе программы приводится основное содержание учебных дисциплин и практик по осваиваемым профессиям, которое отражено в соответствующих разделах рабочих программ учебных предметов, курсов.

Программы разработаны с учетом задач воспитания, обучения и развития обучающихся ГКСУВУЗТ ОШ КК, их возрастных особенностей, девиантного (отклоняющегося) поведения.

В процессе изучения всех учебных предметов обеспечиваются условия для достижения планируемых результатов освоения программы профессионального обучения.

#### **3.3.2. Профессия «Повар»**

##### **3.3.2.1. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Основными темами курса являются: морфология и физиология микроорганизмов, пищевые инфекции и пищевые отравления, санитария и гигиена в пищевом производстве. санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства, дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

#### **3.3.2.2. «Основы товароведения продовольственных товаров»**

### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Основными темами курса являются: основы товароведения продовольственных товаров, общая часть товароведения, основные группы продовольственных товаров, учетно-отчетная документация.

### **3.3.2.3. «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с требованиями техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

Основными темами курса являются: оборудование предприятий общественного питания, общие сведения об оборудовании, оборудование для обработки овощей, оборудование для обработки мяса и рыбы, оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов, оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов, общие сведения о тепловом оборудовании, холодильное оборудование, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, характеристика предприятий общественного питания, организация снабжения предприятий общественного питания, оперативное планирование производства,

организация производства предприятий общественного питания, организация обслуживания посетителей

#### **3.3.2.4. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции.
2. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.
3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1. Принципы рыночной экономики.
2. Организационно-правовые формы организаций.
3. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.
4. Механизм формирования заработной платы.
5. Формы оплаты труда.

Основными темами курса являются: собственность, понятие рынка и его виды, организационно-правовые формы предприятий, спрос и предложение, производственные и экономические показатели работы предприятия, основы предпринимательской деятельности, материально-технические ресурсы сельского хозяйства, трудовые ресурсы и производительность труда.

#### **3.3.2.5. «Основы калькуляции и учёта»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты

собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение;
- виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителям при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

Основными темами курса являются: общие принципы организации учета на производстве, учет сырья готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.

### **3.3.2.6. «Охрана труда»**

#### **Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Основными темами курса являются: законодательство в области охране труда, обеспечение охраны труда, организация охраны труда в организациях и на предприятиях, обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда, основные понятия условий труда, опасные и вредные производственные факторы, производственный травматизм и профессиональные заболевания, несчастные случаи на производстве, пожарная безопасность, требования техники безопасности к производственному оборудованию.

### **3.3.2.7. Производственная практика**

#### **Цели практики.**

- формирование общих и профессиональных компетенций:

#### **Задачи практики:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

*Основными темами практики являются:* приготовление блюд из овощей и грибов, приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков.

### **3.3.3. Профессия «Портной»**

#### **3.3.3.1. «Основы экономики»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

4. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства продукции.
5. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.
6. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

6. Принципы рыночной экономики.
7. Организационно-правовые формы организаций.
8. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.
9. Механизм формирования заработной платы.
10. Формы оплаты труда.

*Основными темами курса являются:* собственность, понятие рынка и его виды, организационно-правовые формы предприятий, спрос и предложение, производственные и экономические показатели работы предприятия, основы предпринимательской деятельности, материально-технические ресурсы сельского хозяйства, трудовые ресурсы и производительность труда.

### **3.3.3.2. «Материаловедение»**

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;
- применять материалы при выполнении работ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- общую классификацию материалов, характерные свойства и области их применения;
- общие сведения о строении материалов;
- общие сведения, назначение, виды и свойства различных текстильных материалов.

*Основными темами курса являются:* волокнистые материалы, общие сведения о текстильных волокнах, натуральные волокна, химические волокна, прядение, ткачество, строение ткани, свойства тканей, классификация тканей и материалов, трикотажные полотна, утепляющие материалы, подкладочные материалы, прикладные материалы, материалы для соединения деталей одежды.

### **3.3.3.3. «Основы конструирования и моделирования одежды»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- определять типы телосложения;
- снимать мерки;
- распределять прибавки при разработке конструкции изделия по участкам;
- определять баланс изделия;
- строить базовую конструкцию изделия;
- производить необходимые расчеты;
- проектировать отдельные детали изделия;
- строить изделия различных силуэтов;
- строить основу рукава;
- делать расчет и построение воротников;
- строить чертежи основ поясных изделий (юбка, брюки);
- моделировать (изменять, переносить конструктивные линии) изделия.

**должен знать:**

- размерные признаки для проектирования одежды;

- методы измерения фигуры человека;
- конструктивные прибавки, баланс изделия;
- методы построения чертежа основы изделия;
- принципы конструирования деталей на базовой основе;
- принципы конструирования разных силуэтных форм изделия;
- принципы конструирования основы рукава;
- принципы конструирования воротников;
- принципы конструирования юбок;
- принципы конструирования брюк;
- общие сведения о моделировании одежды.

*Основными темами курса являются:* теоретические основы конструирования швейных изделий, проектирование базовых конструкций женского плечевого изделия, проектирование базовых конструкций поясных изделий, виды конструктивного моделирования.

#### **3.3.3.4. «Оборудование швейного производства»**

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- правильно подбирать рациональный вариант оборудования для требуемой технологической операции;
- устранять не сложные неполадки в работе швейных машин;
- регулировать температуру нагрева утюга.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- общее устройство швейной машины;
- условные обозначения деталей машин на схемах;
- процесс образования различных стежков (челночного, цепного, цепного-обмёточного, зизагообразного, потайного-подшивочного);
- виды неполадок швейных машин;
- устройство оборудования ВТО;
- приёмы работы на различных машинах и правила безопасности труда;
- правила заправки ниток в швейные машины;
- способы регулировки натяжения ниток и длины стежка;
- правила подбора машинных игл для различных тканей;
- способы устранения несложных неполадок в работе швейных машин.

*Основными темами курса являются:* общие сведения об оборудовании,

общие сведения об устройстве швейной машины, швейные машины челночного стежка общего назначения, швейные машины челночного стежка специального назначения, швейные машины цепного стежка однониточного назначения, швейные машины многониточного цепного стежка, швейные машины полуавтоматического действия, швейные машины с числовым программным управлением, оборудование влажно-тепловой обработки изделия, оборудование подготовительно-раскройного производства.

#### **3.3.3.5. «Основы художественного проектирования одежды»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать геометрические построения в создании композиционных мотивов рисунка;
- использовать зрительные иллюзии в проектировании изделий одежды;
- гармонично сочетать цвета;
- уметь строить отдельные детали одежды с использованием геометрического черчения;
- строить фигуры по схеме;
- строить силуэтные формы костюма.

**должен знать:**

- геометрические композиции в одежде;
- орнаментальные композиции ткани;
- цвет в художественном проектировании;
- вычерчивание деталей одежды;
- построение фигуры по схемам;
- детали одежды в художественном проектировании изделий;
- силуэтные формы костюма.

*Основными темами курса являются:* художественное проектирование и производство одежды; закономерности композиции костюма; цвет в художественном проектировании.

### **3.3.3.6. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- работать с учебно-технической, специальной литературой и нормативно-правовыми актами о труде и по охране труда;
- выбирать средства индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой работы, профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами коллективной защиты;
- пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- отличать знаки безопасности;

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные понятия и определения охраны труда;
- нормативно-техническую документацию по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности;
- виды инструктажей, ответственность за нарушение законодательства об охране труда;
- основные мероприятия по предупреждению травматизма;
- способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;
- мероприятия, предупреждающие опасность поражения электрическим током;
- требования безопасности при работе на швейном оборудовании;
- основные мероприятия по противопожарной защите и первичные средства пожаротушения.

*Основными темами курса являются:* нормативно - правовая база охраны труда; условия труда на предприятиях общественного питания; электрическая и пожарная безопасность, техника безопасности

### **3.3.3.7. Технология изготовления швейных изделий**

**Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- изготовление швейных изделий;
- работа с эскизами;
- распознавание составных частей деталей изделий одежды и их конструкции, определение свойств, применяемых материалов;
- работы на различном швейном оборудовании с применением средств малой механизации;
- поиска оптимальных способов обработки швейных изделий различных ассортиментных групп;
- выполнение влажно-тепловых работ;
- поиска информации нормативного документа.

**Должен уметь:**

- сопоставлять наличие количества деталей кроя с эскизом;
  - визуально определять правильность выкраивания формы деталей;
  - определять волокнистый состав ткани и распознавать текстильные пороки;
  - давать характеристику ткани по технологическим, механическим и гигиеническим свойствам;
  - заправлять, налаживать и проводить мелкий ремонт швейного оборудования;
  - пользоваться оборудованием для выполнения влажно-тепловых работ;
  - соблюдать требования безопасного труда на рабочих местах и правила пожарной безопасности в мастерских;
  - работать на современном оборудовании с применением средств малой механизации;
  - выбирать технологическую последовательность обработки швейного изделия в соответствии с изготавливаемой моделью по разделению труда или индивидуально;
  - применять современные методы обработки швейных изделий;
- читать технический рисунок;
- выполнять операции влажно-тепловой обработки (ВТО) в соответствии с нормативными требованиями;
  - пользоваться инструкционно-технологическими картами;
  - пользоваться техническими условиями (ТУ), отраслевыми стандартами (ОСТ), государственными стандартами (ГОСТ).

**Должен знать:**

- форму деталей кроя;
- названия деталей кроя;
- определение долевой и уточной нити;
- волокнистый состав, свойства и качество текстильных материалов;
- физико-механические и гигиенические свойства ткани;
- современные материалы и фурнитуру;
- заправка универсального и специального швейного оборудования;

- причины возникновения неполадок и их устранение;
- регулировку натяжения верхней и нижней нитей;
- оборудование для влажно-тепловых работ и способы ухода за ним;
- правила безопасного труда при выполнении различных видов работ и пожарной безопасности;
- современное (новейшее) оборудование;
- технологический процесс изготовления изделий;
- виды технологической обработки изделий одежды;
- ВТО деталей одежды различных ассортиментных групп;
- современные технологии обработки швейных изделий;
- технические требования к выполнению операций ВТО;
- технологические режимы ВТО деталей одежды различных ассортиментных групп;
- действующие стандарты и технические условия на швейные изделия.

*Основными темами курса являются:* ручные работы; машинные работы; влажно-тепловая обработка; клеевые методы обработки деталей одежды; обработка деталей швейных изделий; общие сведения о легкой одежде; обработка мелких деталей, особенности обработки кокеток и соединение их с изделием; технология обработки боковых и плечевых срезов, виды петель и застежек, способы их обработки; обработка карманов; обработка воротников; обработка рукавов; способы соединения лифа платья с юбкой; технология обработки низа платьев и блузок; особенности изготовления плечевых изделий легкой одежды с примерками; особенности изготовления поясных изделий с примерками; технология обработки юбки и брюк.

### **3.3.3.8. Производственная практика**

#### **Цели и задачи производственной практики.**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

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 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1 Проверять наличие деталей кроя в соответствии с эскизом.

ПК 1.2 Определять свойства и качество материалов для изделий различных ассортиментных групп

ПК 1.3 Обслуживать швейное оборудование и оборудование для влажно-тепловой обработки узлов и изделий.

ПК 1.4 Выполнять поэтапную обработку швейных изделий различного ассортимента на машинах или вручную с разделением труда и индивидуально.

ПК 1.5 Формировать объемную форму полуфабриката изделия с использованием оборудования для влажно-тепловой обработки.

ПК 1.6 Соблюдать правила безопасности труда

ПК 1.7 Пользоваться технической, технологической и нормативной документацией

ПК 1.8 Выполнять поузловой контроль качества швейного изделия

**Задачами** производственной практики являются:

- работа обучающихся в конкретных условиях предприятия;
- воспитывать у обучающихся сознательной дисциплины, товарищеской помощи и совершенствование профессиональных знаний и умений по профессии;
- накопления опыта самостоятельного выполнения видов работ определённой сложности;
- изучение нормативных документов, чтение чертежей;
- освоение высокопроизводительного инструмента, опыта передовиков производства;
- освоение передовых отраслей технологий и применение таковых в процессе выполнения производственных работ;
- формирование умений согласовывать свой труд с трудом товарищей по бригаде, совершенствование навыков самоконтроля;
- формирование профессионально – ценных качеств (быстрота реакции, координированность и согласованность, наблюдательность, развитие глазомера).

*Основными темами курса являются:* пошив постельного белья (1,5 спального); пошив юбки с оборкой (готовый крой); пошив блузы (готовый крой); пошив платья (готовый крой).

### **3.3.4. Профессия «Каменщик»**

#### **3.3.4.1. «Основы материаловедения»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять основные свойства материалов;

знать:

- общую классификацию материалов, их основные свойства и области применения.

*Основными темами курса являются:* общие сведения о строительных материалах и их основные свойства, добыча, обработка и применение горных пород, виды, свойства и применение керамических материалов, минеральные неорганические вяжущие вещества, песок, гравий и щебень

для растворов и бетонов, виды строительных растворов их свойства и применение, бетоны.

#### **3.3.4.2. «Основы электробезопасности»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- освободить человека от действия электрического тока, оказывать меры первой доврачебной помощи;
- анализировать опасность поражения электрическим током;
- схемы заземляющих, зануляющих устройств;
- рассчитывать шаговое напряжение и напряжение прикосновения;
- пользоваться средствами защиты от поражения человека электрическим током.

**знать:**

- виды поражений электрическим током;
- критерии безопасности электрического тока;
- технические средства электробезопасности;
- назначение и принцип действия заземления, зануления;
- назначение, конструкция и правила применения защитных средств;
- явления при стекании тока в землю;
- плакаты и знаки безопасности;
- средства защиты.

*Основными темами курса являются:* действие электрического тока на организм человека, электробезопасность, технические средства электрозащиты.

#### **3.3.4.3. «Основы строительного черчения»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- читать архитектурно-строительные чертежи, проекты, монтажные схемы, схемы производства работ;

**знать:**

- требования единой системы конструкторской документации и системы проектной документации для строительства;
- основные правила построения чертежей и схем, виды нормативно технической документации;
- виды строительных чертежей, проектов, монтажных схем, схем производства работ;
- правила чтения технической и технологической документации;
- виды производственной документации

*Основными темами курса являются:* основы графики, проекционное черчение, строительные чертежи, архитектурно строительные чертежи.

#### **3.3.4.4. «Основы технологии общестроительных работ»**

##### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к**

##### **результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- составлять технологическую последовательность возведения зданий всех типов;
- читать инструкционные карты и карты трудовых процессов;

##### **знать:**

- виды общестроительных работ;
- классификацию зданий и сооружений;
- элементы зданий;
- строительные работы и процессы;
- инструкционные карты и карты трудовых процессов;
- основные сведения по организации труда рабочих и квалификацию рабочих;
- классификацию строительных машин.

*Основными темами курса являются:* здания и сооружения, гражданское и промышленное здание, строительное производство, каменные материалы, технология каменных работ, организация рабочего места каменщика, технология каменной кладки, каменная кладка из искусственных и природных камней правильной формы, производство бутовой и бутобетонной кладки, лицевая каменная кладка и облицовка стен, подъёмно-транспортное оборудование и приспособления, производство каменной кладки в зимних условиях, устройство гидроизоляции каменных кладок, ремонт каменных конструкций, производство монтажных работ при строительстве кирпичных зданий.

#### **3.3.4.5. Охрана труда**

##### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;
- использовать экипировку и противопожарную технику;
- определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- виды и правила проведения инструктажей по охране труда;
- возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
- действие токсичных веществ на организм человека;

- законодательство в области охраны труда; меры предупреждения пожаров и взрывов;
- нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;
- общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
- основные источники воздействия на окружающую среду; основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- правовые и организационные основы охраны труда на предприятии, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;
- предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;
- принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
- средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

*Основными темами курса являются:* общие вопросы трудового законодательства; организация охраны труда в строительстве; производственный травматизм. Средства индивидуальной защиты; безопасная организация строительной площадки

#### **3.3.4.6. Производственное обучение**

##### **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

##### **иметь практический опыт:**

- выполнения подготовительных работ при производстве каменных работ;
- производства общих каменных работ легкой и средней сложности;
- выполнение архитектурных элементов из кирпича и камня;
- выполнения монтажных работ при возведении кирпичных зданий;
- производства гидроизоляционных работ при выполнении каменной кладки;
- контроля качества каменных работ;
- выполнения ремонта каменных конструкций;

##### **уметь:**

- выбирать инструменты, приспособления и инвентарь для каменных работ;
- подбирать требуемые материалы для каменной кладки;

- приготавливать растворную смесь для производства каменной кладки;
  - организовать рабочее место;
  - устанавливать леса и подмости;
  - создавать безопасные условия труда при выполнении каменных работ;
  - читать чертежи и схемы каменных конструкций;
  - выполнять разметку каменных конструкций;
  - производить каменную кладку стен и столбов из кирпича, камней и мелких блоков под штукатурку и с расшивкой швов по различным системам перевязки швов;
  - выполнять армированную кирпичную кладку;
  - производить кладку стен облегченных конструкций;
  - выполнять бутовую и бутобетонную кладки;
  - выполнять смешанные кладки;
  - выкладывать перегородки из различных каменных материалов;
  - соблюдать безопасные условия труда при выполнении общих каменных работ;
  - выкладывать колодцы, коллекторы и трубы переменного сечения;
  - соблюдать безопасные условия труда;
  - выполнять монтаж фундаментов и стен подвала;
  - производить заделку стыков и заливку швов сборных конструкций;
  - соблюдать безопасные условия труда при монтаже;
  - подготавливать материалы для устройства гидроизоляции;
  - устраивать горизонтальную гидроизоляцию из различных материалов;
  - устраивать вертикальную гидроизоляцию из различных материалов;
  - проверять качество материалов для каменной кладки;
  - контролировать соблюдение системы перевязки швов, размеров и
- заполнение швов;
- контролировать вертикальность и горизонтальность кладки;
  - проверять соответствие каменной конструкции чертежам проекта;
  - выполнять разборку кладки;
  - заменять разрушенные участки кладки;
  - пробивать и заделывать отверстия, борозды, гнезда и проёмы;
  - выполнять заделку концов балок и трещин;
  - производить ремонт облицовки;
  - соблюдать безопасные условия труда;

**знать:**

- нормокомплект каменщика;
- виды, назначение и свойства материалов для каменной кладки;

- правила подбора состава растворных смесей для каменной кладки и способы их приготовления;
- правила организации рабочего места каменщика;
- виды лесов и подмостей, правила их установки и эксплуатации;
- правила техники безопасности при выполнении каменных работ;
- чтение чертежей и схем каменных конструкций;
- правила разметки каменных конструкций;
- общие правила кладки;
- системы перевязки кладки;
- порядные схемы кладки различных конструкций, способы кладки;
- технологию армированной кирпичной кладки;
- технологию бутовой и бутобетонной кладки;
- технологию смешанной кладки;
- технологию кладки перегородки из различных каменных материалов;
- правила техники безопасности при выполнении общих каменных работ;
- виды опалубки для кладки перемычек, арок, сводов, куполов и технологию изготовления и установки;
- технологию кладки перемычек различных видов;
- технологию кладки арок сводов и куполов;
- порядные схемы и технологию кладки карнизов различной сложности;
- виды декоративных кладок и технологию их выполнения;
- требования к подготовке оснований под фундаменты;
- технологию разбивки фундамента;
- технологию монтажа фундаментных блоков и стен подвала;
- требования к заделке швов;
- правила техники безопасности;
- назначение и виды гидроизоляции;
- виды и свойства материалов для гидроизоляционных работ;
- технологию устройства горизонтальной и вертикальной гидроизоляции из различных материалов;
- требование к качеству материалов при выполнении каменных работ;
- ручной и механизированный инструмент для разборки кладки, пробивки отверстий;
- способы разборки кладки;
- технологию разборки каменных конструкций;
- способы разметки, пробивки и заделки отверстий, борозд, гнезд;
- технологию заделки балок и трещин различной ширины;
- технологию усиления и подводки фундаментов;
- технологию ремонта облицовки.

*Основными темами практики являются:* Технологический процесс выполнения кладки по однорядной и многорядной системе перевязки швов. Восстановление, ремонт каменных конструкций

### **3.3.5. Профессия «Овощевод»**

#### **3.3.5.1. «Биологические основы агрономии»**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур; применять основные агротехнические приемы выращивания сельскохозяйственных культур;

**знать:**

строение и основные процессы жизнедеятельности растений; морфологические и биологические особенности основных сельскохозяйственных культур; производственно-хозяйственные характеристики основных видов и сортов сельскохозяйственных культур; принципы селекции сельскохозяйственных культур; основные способы обработки почвы и повышения ее плодородия; классификацию и принцип построения севооборотов; основные виды сорняков, вредителей и болезней сельскохозяйственных культур, методы защиты от них.

#### **3.3.5.2. Экологические основы природопользования**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**уметь:**

- обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в производственной деятельности; 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.

#### **3.3.5.3. Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции.
2. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.

3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1. Принципы рыночной экономики.
2. Организационно-правовые формы организаций.
3. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.
4. Механизм формирования заработной платы.
5. Формы оплаты труда.

#### **3.3.5.4. Охрана труда**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

#### **3.3.5.5. Технология предпосевной и основной обработки почвы**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:** готовить посадочные ямы, гряды, лунки и др. в соответствии с технологиями и с соблюдением правил безопасности;

**знать:** основные технологии предпосевной и основной обработки почвы; особенности технологий обработки почвы для отдельных сельскохозяйственных культур; основные принципы планирования участков

под посадку и посев сельскохозяйственных культур и декоративных растений (обязательно - плодов и овощей), требования, предъявляемые к закладке ям, гряд, лунок и др..

### **3.3.5.6. Производство семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур**

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

**иметь практический опыт:**

предпосевной обработки семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур;

выращивания посадочного материала сельскохозяйственных культур;

**уметь:**

отбирать семена и посадочный материал по качеству;

определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;

рассчитывать нормы высева семян и посадочного материала;

готовить к посеву и посадке различные виды семян и посадочного материала (черенки, саженцы, рассаду и др.);

**знать:**

методы получения чистых линий и гибридных семян;

методы вегетативного размножения растений;

приемы размножения плодов и овощей;

основные факторы регуляции роста и развития посевного материала сельскохозяйственных культур;

методы предпосевной обработки семян и посадочного материала;

нормы высева семян и посадочного материала различных сельскохозяйственных культур;

сроки посевов и посадки.

### **3.3.5.7. Производство продукции растениеводства**

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

**иметь практический опыт:**

посева, посадки и ухода за посадками сельскохозяйственных культур и декоративных растений (обязательно - плодов и овощей, в соответствии профессией);

**уметь:** выполнять агротехнические приемы посева, посадки и ухода

за растениями с соблюдением правил безопасности (обязательно -полив,

подкормку, рыхление, удаление сорняков в посевах и посадках, в соответствии с профессией, обрезку, формирование и способы прививки плодовых культур; пикировку рассады овощных растений и др.);

**знать:** морфобиологические особенности выращиваемых плодов и овощей, (в соответствии с природной зоной); агротехнические приемы возделывания сельскохозяйственных культур (в соответствии с природной зоной); способы уборки и транспортировки урожая

### **3.3.5.8. Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства**

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

**иметь практический опыт:**

первичной обработки, подготовки к хранению и первичной переработки различных видов продукции растениеводства;

**уметь:**

осуществлять приемы первичной обработки и первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности;

**знать:** требования действующих стандартов к продукции растениеводства; приемы первичной обработки различных видов продукции растениеводства; способы транспортировки и хранения различных видов продукции растениеводства; приемы первичной переработки различных видов продукции растениеводства

### **3.3.5.9. Учебная практика**

**Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения:**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными компетенциями:

#### **1. Обработка и подготовка почвы к посеву и посадке сельскохозяйственных культур.**

ПК 1.1. Выполнять работы по предпосевной обработке почвы.

ПК 1.2. Выполнять работы по основной обработке почвы.

ПК 1.3. Выполнять работы по подготовке и внесению удобрений в почву.

#### **2. Производство семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур.**

ПК 2.1. Выполнять работы по производству семян сельскохозяйственных культур.

ПК 2.2. Выполнять работы по производству рассады и посадочного материала.

ПК 2.3. Готовить семена и посадочный материал к посеву, посадке и реализации.

#### **3. Производство продукции растениеводства.**

ПК 3.1. Производить посев, посадку сельскохозяйственных культур.

ПК 3.2. Выполнять работы по уходу за посевами и посадками сельскохозяйственных культур.

ПК 3.3. Проводить мероприятия по защите растений от вредителей, болезней, сорняков.

ПК 3.4. Сбирать урожай и транспортировать к местам хранения.

**4. Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства.**

ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.

ПК 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства.

ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовки почвы к посеву и посадке сельскохозяйственных культур (обязательно - плодов и овощей, в соответствии профессией - винограда, табака, риса, хмеля, чая, декоративных и эфиромасличных культур);

**уметь:**

- готовить посадочные ямы, гряды, лунки и др. в соответствии с технологиями и с соблюдением правил безопасности;

**иметь практический опыт:**

- первичной обработки, подготовки к хранению и первичной переработки различных видов продукции растениеводства;

**уметь:**

- осуществлять приемы первичной обработки и первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности;

**иметь практический опыт:**

- посева, посадки и ухода за посадками сельскохозяйственных культур и декоративных растений (обязательно - плодов и овощей, в соответствии профессией);

**уметь:**

- выполнять агротехнические приемы посева, посадки и ухода за растениями с соблюдением правил безопасности (обязательно - полив, подкормку, рыхление, удаление сорняков в посевах и посадках, в соответствии с профессией, обрезку, формирование и способы прививки плодовых культур; пикировку рассады овощных растений и др.);

**иметь практический опыт:**

- предпосевной обработки семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур; выращивания посадочного материала сельскохозяйственных культур;

**уметь:**

отбирать семена и посадочный материал по качеству;  
определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;

рассчитывать нормы высева семян и посадочного материала;  
готовить к посеву и посадке различные виды семян и посадочного материала (черенки, саженцы, рассаду и др.)

### **3.3.5.10. Производственная практика**

**Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения:**

В результате освоения производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными компетенциями:

**1. Обработка и подготовка почвы к посеву и посадке сельскохозяйственных культур.**

ПК 1.1. Выполнять работы по предпосевной обработке почвы.

ПК 1.2. Выполнять работы по основной обработке почвы.

ПК 1.3. Выполнять работы по подготовке и внесению удобрений в почву.

**2. Производство семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур.**

ПК 2.1. Выполнять работы по производству семян сельскохозяйственных культур.

ПК 2.2. Выполнять работы по производству рассады и посадочного материала.

ПК 2.3. Готовить семена и посадочный материал к посеву, посадке и реализации.

**3. Производство продукции растениеводства.**

ПК 3.1. Производить посев, посадку сельскохозяйственных культур.

ПК 3.2. Выполнять работы по уходу за посевами и посадками сельскохозяйственных культур.

ПК 3.3. Проводить мероприятия по защите растений от вредителей, болезней, сорняков.

ПК 3.4. Собирать урожай и транспортировать к местам хранения.

**4. Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства.**

ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.

ПК 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства.

ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

- подготовки почвы к посеву и посадке сельскохозяйственных культур (обязательно - плодов и овощей, в соответствии профессией - винограда, табака, риса, хмеля, чая, декоративных и эфиромасличных культур);

**уметь:**

- готовить посадочные ямы, гряды, лунки и др. в соответствии с технологиями и с соблюдением правил безопасности;

**иметь практический опыт:**

- первичной обработки, подготовки к хранению и первичной переработки различных видов продукции растениеводства;

**уметь:**

- осуществлять приемы первичной обработки и первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности;

**иметь практический опыт:**

- посева, посадки и ухода за посадками сельскохозяйственных культур и декоративных растений (обязательно - плодов и овощей, в соответствии профессией);

**уметь:**

- выполнять агротехнические приемы посева, посадки и ухода за растениями с соблюдением правил безопасности (обязательно - полив, подкормку, рыхление, удаление сорняков в посевах и посадках, в соответствии с профессией, обрезку, формирование и способы прививки плодовых культур; пикировку рассады овощных растений и др.);

**иметь практический опыт:**

- предпосевной обработки семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур; выращивания посадочного материала сельскохозяйственных культур;

**уметь:**

отбирать семена и посадочный материал по качеству;  
определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;

рассчитывать нормы высева семян и посадочного материала;

готовить к посеву и посадке различные виды семян и

посадочного материала (черенки, саженцы, рассаду и др.)

#### **4. Требования к условиям реализации основной программы профессионального обучения.**

##### **1.1. Характеристика контингента воспитанников и режим работы образовательного учреждения.**

В учреждении осуществляется обучение воспитанников с девиантным поведением, зачисленных по направлению КДН на основании решения ПМПК. Профессиональное обучение осуществляется параллельно с общеобразовательной подготовкой без предъявления требований к первоначальному уровню общеобразовательной подготовки.

Организационно-педагогические условия:

- учебные занятия по основным программам профессионального обучения организованы во второй половине дня, в рамках дополнительного образования;
- начало занятий в 14.00, продолжительность одного урока – 45 минут, продолжительность перемены – 15 минут;
- обучение осуществляется ежедневно, кроме субботы;
- наполняемость классов(групп) 6-12 человек;
- основная форма организации обучения – урочная;

##### **1.2. Использование современных технологий в образовательном процессе**

Использование современных педагогических технологий педагогами профессионального обучения продиктована практикой обучения – переходом от привычной парадигмы «передачи знаний» к более сложной «выработке аналитических способностей» с тем, чтобы самостоятельно формулировать проблемы и находить пути их эффективного решения. Суть изменений состоит в том, чтобы перейти от простой передачи знаний, умений и навыков в процессе обучения, необходимых для существования в современном обществе, к формированию и развитию профессиональной (технологической) компетентности, готовности действовать и жить в быстро меняющихся условиях, участвовать в планировании социального развития. Использование педагогических технологий позволяет обрести педагогам новые возможности воздействовать на традиционный процесс обучения и повышать его эффективность.

При использовании современных технологий педагоги руководствуются следующими принципами:

1. Принципом личностного подхода, т.е. созданием условий для включения обучающихся в ситуации, где они могут проявить и реализовать себя как личности.
2. Принципом конкретизации системы действий, состоящем в детальном описании действий, использовании алгоритмов умственной и практической деятельности по достижению целей.
3. Принципом функционального назначения, благодаря которому

достигается оптимальность и экономичность действий педагога с целью получения ожидаемого результата.

Условиями построения оптимальных педагогических технологий являются:

- прогнозирование процесса обучения с учетом его цели, срока, категории обучаемых, содержания обучения;
- конструирования самого учебного процесса на основе теории и практики, принципах его организации;
- использования нормативной базы оценки деятельности обучаемых.

### Используемые технологии:

Педагогические технологии	Достижимые результаты
Проблемное обучение	Создание в учебной деятельности проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности обучающихся по их разрешению, в результате чего происходит формирование общих и профессиональных компетенций, творческое овладение знаниями, умениями, развиваются мыслительные способности
Разноуровневое обучение	У педагога появляется возможность помогать слабому, уделять внимание сильному, реализуется желание сильных обучающихся быстрее и глубже продвигаться в образовании. Сильные - утверждают в своих способностях, слабые - получают возможность испытывать учебный успех, повышается уровень мотивации познания и овладения профессией
Проектные методы обучения	Работа по данной методике дает возможность развивать индивидуальные творческие способности обучающихся, более осознанно подходить к профессиональному и социальному самоопределению
Технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр	Расширение кругозора, развитие познавательной деятельности, формирование определенных умений и навыков, необходимых в практической деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, развитие общеучебных умений и коммуникативных навыков, творческих способностей
Обучение в сотрудничестве	Сотрудничество трактуется как идея

(командная, групповая работа)	совместной развивающей деятельности
Информационно-коммуникационные технологии	Изменение и неограниченное обогащение содержания образования, использование интегрированных курсов, возможностей сети Интернет
Здоровьесберегающие технологии	Использование данных технологий позволяет равномерно во время занятия распределять различные виды заданий, чередовать мыслительную деятельность с физминутками, определять время подачи сложного учебного материала, выделять время на проведение самостоятельных работ, нормативно применять ТСО, что дает положительные результаты в обучении
Система инновационной оценки «портфолио»	Формирование персонифицированного учета достижений обучающегося как инструмента педагогической поддержки социального самоопределения, определения траектории индивидуального развития личности.

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, при проведении которых используются современные формы проведения занятий.

#### **4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Основная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам учебного плана. Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, сформированным по перечню дисциплин основной программы профессионального обучения. Обеспечивается информационная поддержка образовательной деятельности обучающихся и педагогических работников на основе современных информационных технологий в области библиотечных услуг, имеются периодические издания, справочно – библиографическая и научная литература. Перечень учебной литературы:

1. Учебник «Кулинария» / Л.Г. Шатун – М: Издательский центр «Академия» 2006 год.312 стр.
2. Учебник «Кулинария повар-кондитер» / Н.А.Анфимова, Л.А.Татарская - М: Издательский центр «Академия». 2006 г.312 стр.
3. Учебное пособие «Кулинария» / Н.А.Анфимова – М: Издательский центр «Академия». 2007 г., 343 стр.
4. Серия книг «Я мой дом, моя семья» - «Кулинария для всех» / Т.В.Корелина – Санкт-Петербург. 1992 г., 357 стр.

5. Учебник «Технология приготовления пищи» / Н.И.Ковалёв, Л.К.Сальникова – 2-е изд., перераб. и доп. – М: Экономика.1983 г., 297 стр.
6. Учебное пособие «Кулинарная характеристика блюд» / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина – М: Академа 2006 г.
7. Учебник «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М: Издательский центр «Академия» 2007 г., 201 стр.
8. Учебник «Товароведение пищевых продуктов» - М: Издательский центр «Академия» 2006 г., 271 стр.
9. Учебник «Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М: Издательский центр «Академия» 2007 г., 256 стр.
10. Учебник «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» / И.Н.Бурашников, А.С.Максимов – М: Издательский центр «Академия» 2006 г., 231 стр.
11. Учебник «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании торговле» Допущено Министерством образования Российской Федерации в качестве учебника для образовательных учреждений начального профессионального образования – М: Издательский центр «Академия» 2006 г., 248 стр.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Министерство торговли - Москва, Экономика 1983 год., 489 стр.
13. Ю.М.Новоженков, А.И.Титюник учебник «Кулинария характеристика блюд» профессионально-техническое образование - М: «Высшая школа» 1982 год., 112 стр.
14. Учебное пособие «Производственное обучение профессии» «Повар», часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов – М: Академия, 2006 г., 95 стр.
15. Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар», часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых., 127 стр.
16. Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар», часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда., 90 стр.
17. Энциклопидический справочник «Культура питания», / И.А.Чаховский , 3-издание – Минск: «Белорусская энциклопедия», 1993 г., 434 стр.
18. Энциклопедия закусок / Л.Будный - М: издательство «Эксмо»; 2007 – 427 стр.
19. Кухня народов России / Н.И.Ковалёв – М: Экономика, 1998 г., 349 стр.
20. Рассказы о Русской кухне / Автор – составитель Н.И.Ковалёв – издательство «Исида» 1992 г., 285 стр.
21. Мясные блюда, Тонкости приготовления/ пер. с англ. – М: издательский дом «Ниола 21 век», 2005 г. – 112 стр. ил., 98 стр.

22. Праздничные бутерброды /Автор/ составитель – издательство М: «Эксмо», 2007 г., 63 стр.
23. Карвинг (подробные пошаговые инструкции) – М: издательство «Эксмо», 2014 г., 96 стр.
24. Всё из теста/ Автор – составитель Эльмира Меджитова – М: издательство «Эксмо- Аресс2, 2001 г., 357 стр.
25. Пособие для руководителей кружков, школ и внешкольных учреждений: Л.П.Чижикова «Кружок конструирования и моделирования одежды». - М.: Просвещение, 1990г.
26. «Технология женской и детской легкой одежды» под редакцией А.Т. Трухановой. Москва, «Высшая школа», 2005г.
27. Ермаков А.С. Оборудование швейных предприятий : учебник для нач. проф. образования /А. С. Ермаков. – 3-е изд., стер. - М. : Издательство центр «Академия», 2007. - С. 432.
28. Жираев А.П. Материаловедение: Швейное производство: Учеб. пособие для нач. проф. образования / А. П. Жиряев, Г. П. Румянцева, Е. А. Кирсанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – С. 240.
29. Крючкова Г.А. Конструирование женской и мужской одежды: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – С. 384.
30. Охрана труда в строительстве О.Н. Куликов, Е.И. Ромин, Москва, «Профобриздат», 2002г.
31. Материаловедение В.А. Смирнов, Г.А. Ефимов, О.В. Кульков. Москва, «Профобриздат», 2002г.
32. Общестроительные работы И.И. Чичерин, Москва, «Профобриздат», 2002г.
33. Строительство дома В.И. Рыженко, Москва, 2001г.
34. Технология строительного производства Г.К. Соколов, Москва, Издательский центр «Академия», 2007г.
1. Вальков В. Ф. Почвоведение: Учебник для вузов. - М.: ИКЦ «МарТ», 2006.- 496 с. (Серия «Учебный курс»).

Все учебные предметы обеспечены методическими разработками, системой дифференцированных заданий, дидактическими материалами.

#### **4.4 Материально-техническое обеспечение**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебным планом, основными нормами техники безопасности и санитарно-гигиеническими правилами. Материально-технические условия обеспечивают соблюдение санитарно-гигиенических норм образовательного процесса, санитарно-бытовых условий, пожарной и электробезопасности, требований охраны труда.

Для реализации программы профессионального обучения Спецшкола

имеет достаточную материально-техническую базу, обеспечивающую проведение учебных и лабораторно-практических занятий, учебной практики и производственного обучения. Учебные занятия проходят в специализированных учебных кабинетах. Материальная база учебных кабинетов удовлетворительная, кабинеты соответствуют действующим санитарным нормам, противопожарным нормам и технике безопасности. Оборудование учебных кабинетов соответствует современным требованиям. Все учебные кабинеты и помещения для внеурочной деятельности оснащены мебелью, ТСО, комплектами оборудования для реализации всех предметных областей и внеурочной деятельности, а также необходимым инвентарём. Состав комплекта средств обучения объединяет как современные (инновационные) средства обучения на базе цифровых технологий, так и традиционные - средства наглядности (печатные материалы, натуральные объекты, модели), а также лабораторное оборудование, приборы и инструменты для проведения натуральных экспериментов и исследований, расходные материалы и канцелярские принадлежности.

Во всех кабинетах имеется стандартный набор ученической мебели, ученические доски с подсветкой, шкафы для хранения УМК, ТСО. Оборудование учебных мастерских отвечает условиям подготовки по профессиям:

### **Учебная мастерская по профессии «Повар».**

1. Доска аудиторная;
2. Шкафы для хранения таблиц, пособий, учебной литературы, санитарной одежды;

*Основное оборудование:*

- Плита бытовая эл. – 1.
- Холодильник – 1,
- Жарочный шкаф промышленный – 1,
- Кухонный комбайн бытовой – 1,
- Мультиварка – 1,
- Электровафельница – 1,
- Электромясорубка – 1.

*Оборудование вспомогательное:*

- Стол производственный – 3,
- Ванна для мойки посуды – 2,
- Раковина для мытья рук – 1

*Посуда:*

- Кастрюли (3л) – 5,
- Кастрюли – (5л) – 3,
- Доска разделочная – 4,
- Тарелки мелкие – 10,
- Тарелки глубокие – 10

*Инвентарь и инструменты:*

Ножи поварские – 3,

Ложки нержав. – 10,

Вилки нержав – 10.

### **Учебная мастерская по профессии «Портной»**

1. Доска аудиторная;

2. Шкафы для хранения таблиц, пособий, учебной литературы, санитарной одежды;

*Основное оборудование:*

Утюг электрический – 1,

Бытовая швейная машинка – 5,

Промышленная швейная машина – 5,

Оверлок – 2,

*Оборудование вспомогательное:*

Стол раскройный – 2,

Гладильная доска – 1,

Зеркало – 1,

Плакаты по технологии – 23

*Приспособления:*

Линейка метровая – 1,

Манекен – 2,

Пяльца – 2,

Сантиметровая лента – 3,

Наперсток – 4,

*Инструменты:*

Ножницы – 6,

Набор лекал – 1,

Линейки – 6,

Карандаши – 6,

Ручки – 6,

Набор игл для шитья в ручную – 1,

Набор швейных игл – 1.

### **Учебная мастерская по профессии «Каменщик».**

*Оборудование:*

*Инструменты – 22:*

кельма строительная – 6,

молоток строительный - 6, уровень строительный- 2, отвес  
металлический- 2, правило – 3, расшивка-3,

*Приспособления – 14:*

поддоны для кирпича-2,

конверты строительные-6, причалки -6,

*Инвентарь – 15:*

ведра-6,

ящик растворный-3, лопата штыковая-3, лопата совковая-3

### **Учебная мастерская по профессии «Овощевод».**

Помещение – кабинет, теплица, учебно-опытный участок, дидактический материал, таблицы, рисунки, лабораторное оборудование, раздаточный материал, коллекции, с/х инвентарь,

Оборудование и дидактические материалы, необходимые для работы по программе с/х инвентарь;

1. Секаторы.
2. Садовые пилки.
3. Садовый вар
4. Лейки пятилитровые.
5. Плоскорез Фокина малый.
6. Совок посадочный.
7. Ведро.
8. Полиэтиленовая пленка.
9. Лопаты

Оснащенность учебных мастерских позволяет проводить все виды практик и производственное обучение в полном объеме, согласно учебным планам и программам, тем самым формируя профессиональные компетенции, умения и навыки.

## **5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения**

### **5.1. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения. Квалификационный экзамен включает в себя практическую работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований. Проводится за счёт часов, отведённых на прохождение производственной практики (от 6 до 12 часов). К проведению квалификационного экзамена могут привлекаться представители работодателей.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации выпускников является успешное прохождение промежуточной аттестации, отсутствие академической задолженности по всем дисциплинам учебного плана.

## Квалификационные требования

### **Профессия — Повар**

#### **Квалификация — 2-й разряд**

##### **Должен знать:**

- правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

##### **Должен уметь:**

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов и др.

**Характеристика работ.** Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

### **Профессия — Портной**

#### **Квалификация — 2-й разряд**

##### **Должен знать:**

- ассортимент женской легкой одежды, ее конструкции и детали кроя;

- способы и приемы выполнения ручных, машинных работ, влажно-тепловая обработка и требования к качеству их выполнения;
- терминологию швейных работ;
- условные обозначения и меловые знаки на деталях кроя;
- швейные материалы и их основные свойства;
- устройство и назначение швейных машин, инструментов, утюгов, прессов и приспособлений, применяемых при изготовлении женской легкой одежды;
- основные виды дефектов в изделии и методы их устранения;
- инструкции по охране труда, безопасного труда по электробезопасным и противопожарным мероприятиям.

#### **Должен уметь:**

- выполнять все виды работ по изготовлению женской легкой одежды по индивидуальным заказам;
- изготавливать образцы изделия по заданной модели с применением современной технологии, оборудования, инструментов, приспособлений;
- пользоваться лекалами базовых конструкций, выполнять несложные элементы моделирования;
- выполнять текущий уход за швейными машинами, устранять мелкие неполадки;
- определять степень нагрева утюга;
- определять качество кроя и готового изделия;
- осуществлять самоконтроль при изготовлении швейных изделий;
- правильно организовать рабочее место, соблюдать правила безопасного труда.

**Характеристика работ.** Ремонт на машинах или вручную суровых и одноцветных тканей и изделий, гладких чулочно-носочных изделий с помощью штопки. Чистка готового изделия; соединение вручную фурнитуры, пуговиц без обтяжки ножки при пошиве и ремонте различных изделий. Снятие фурнитуры, отделки, меховых воротников с изделий; упаковка фурнитуры, отделки; маркировка по номерам вещей в химической чистке и крашении одежды.

**Профессия — Каменщик**

**Квалификация — 2-й разряд**

#### **Должен знать:**

- основные виды стеновых материалов;
- способы приготовления растворов;

- способы пробивки гнезд и отверстий в кладке;
- правила разборки кладки фундаментов, стен и столбов;
- правила разборки кладки фундаментов, стен и столбов;
- виды стропов и хватных приспособлений;
- основные виды такелажной оснастки;
- правила перемещения и складирования грузов малого веса;
- правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

**Должен, уметь:**

- выполнять простейшие работы при кладке и ремонте каменных конструкций зданий, мостов, промышленных и гидротехнических сооружений;
- выполнять кладку кирпичных столбиков под половые лаги;
- приготавливать раствор вручную;
- делать пробивку гнезд, борозд и отверстий в кирпичной и бутовой кладке вручную;
- выполнять разборку вручную бутовых фундаментов, кирпичной кладки стен и столбов;
- производить зацепку поддонов, контейнеров, железобетонных изделий и других грузов инвентарными стропами за монтажные петли, скобы, крюки и т.п. ;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

**Характеристика работ.** Выполнение каменных работ при кладке и ремонте каменных конструкций зданий, мостов, промышленных и гидротехнических сооружений. Кладка кирпичных столбиков под половые лаги. Приготовление растворов вручную. Очистка кирпича от раствора. Пробивка гнезд, борозд и отверстий в кирпичной и бутовой кладке вручную. Разборка вручную бутовых фундаментов, кирпичной кладки стен и столбов. Засыпка каналов или коробов порошкообразными материалами или минеральной ватой. Зацепка поддонов, контейнеров, железобетонных изделий и других грузов малой массы инвентарными стропами за монтажные петли, скобы, крюки и т.п.