

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Среднегорлыкское профессиональное училище № 85»

Рассмотрено:  
На заседании педагогического совета  
Протокол № 1  
от «30» августа 2019 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РО ПУ №85  
Колода И.П.  
«30» августа 2019 г.  
Введен в действие приказом по училищу  
№ 176 от 02.09.2019 г.



### ПОЛОЖЕНИЕ

о разработке и ежегодном обновлении программы подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих, основной образовательной программы  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Ростовской области «Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

с. Средний Егорлык  
2019 г.

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования (далее – ППКРС) СПО обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами.

1.2. ППКРС СПО состоит из:

- паспорта ППКРС
- рабочего учебного плана;
- учебного календарного графика;
- рабочих программ учебных дисциплин;
- рабочих программ профессиональных модулей;
- программ практики.
- перспективно-тематических планов
- программы государственной итоговой аттестации
- рабочей программы воспитания

1.3. Перед началом разработки ППКРС ГБПОУ РО ПУ №85 определяет ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей с оформлением актуальных и перспективных требований работодателей и обсуждением их на педагогическом совете, конкретизирует конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

1.4. При формировании ППКРС:

1.4.1 ГБПОУ РО ПУ №85 использует объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС следующим образом:

- по профессии повар, кондитер вариативная часть в количестве 1368 часа обязательной аудиторной нагрузки используется согласно требований работодателей, указанных в Актуальные и перспективные требования работодателей к квалификациям и компетенциям выпускников, согласно которых ППКРС по профессии повар, кондитер ежегодно обновляется;

Вариативная часть отведена на изучение

- учебных дисциплин общепрофессионального цикла – 134 часа;
- профессиональных модулей профессионального цикла – 1234 часа
- по профессии тракторист-машинист с/х производства вариативная часть в количестве 144 часов обязательной аудиторной нагрузки используется для освоения технологии возведения различных культур (сахарной свеклы, рапса, льна, кукурузы), введение учебной дисциплины Правила дорожного движения, согласно требований работодателей, указанных в Актуальные и перспективные требования работодателей к квалификациям и компетенциям выпускников, согласно которых ППКРС по профессии тракторист-машинист с/х.

Темы, знания, умения, профессиональные компетенции, на освоение которых отведена вариативная часть указываются в рабочем учебном плане и ежегодно обновляются.

1.4.2 определяет для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля квалификацию согласно ФГОС;

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

1.4.4 обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся с составление преподавателями методических рекомендаций;

1.4.5 предусматривает использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Данные активные формы обучения указываются в перспективно тематическом плане в столбце «Тип, Вид, Форма урока, метод обучения»;

1.4.6 организует для студентов научно-исследовательскую работу в формах:

- включения элементов НИР в учебные занятия;
- выпускных квалификационных работ с исследовательскими;

- индивидуальных научно-исследовательских работ студентов, участие студентов в разработке определенной проблемы под руководством конкретного научного руководителя из числа преподавательского состава;
- выполнения научно-исследовательских работ на практиках;
- подготовки научного реферата на заданную тему;
- студенческих научных кружков;
- студенческих научных групп по проблемам и иных творческих объединений;
- участия студентов в студенческих научных организационно-массовых и состязательных мероприятиях различного уровня (городские, региональные, областные, всероссийские), стимулирующие развитие как системы НИРС, так и творчество каждого студента. К ним относятся: научные семинары, конференции, форумы, смотры/конкурсы научных и учебно-исследовательских работ студентов, олимпиады по дисциплинам и профессиям;
- организации специальных занятий с группами наиболее способных и мотивированных к науке студентов;
- освоения студентами различных средств и систем научно-технической информации;
- привлечения студентов к различным видам участия в научно-инновационной деятельности.

1.4.7 предоставляет обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы, в том числе предоставляет право студентам предложить свою тему письменной экзаменационной работы;

1.4.7 формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов. Данные условия планируются в программе воспитания.

1.5. Практическая подготовка включает:

лабораторные работы, практические работы, лабораторно-практические занятия, для проведения которых создаются методические рекомендации.

практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Для проведения учебной практики разрабатываются инструкционно-технологические (инструкционные, технологические) карты.

1.6. Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности профессий, реализуемых в ГБПОУ РО ПУ №85, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1.7. ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

1.8. Качество освоения ППКРС, в том числе по общеобразовательному циклу, оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.9. Училище ежегодно обновляет ППКРС в части состава дисциплин, профессиональных модулей, содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, согласно актуальных и перспективных требований работодателей.

## **2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

2.1. Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС по профессии СПО, в том числе с реализацией ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования.

2.2. Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС профессий СПО:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на их подготовку и проведение;
- объем каникул по годам обучения.

2.3. При формировании учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении ППКРС включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю;
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ППКРС составляет 36 академических часов в неделю;
- объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю составляет не менее 32 часов за весь курс изучения;
- объем внеаудиторной (самостоятельной) учебной нагрузки составляет 18 часов в неделю;
- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на 1 студента на учебную группу на каждый учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени.
- по дисциплине "Физическая культура" предусмотрены еженедельно 3 или 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

2.4. Объем обязательной учебной нагрузки в учебном плане в графе «Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам» показан в часах на весь семестр, безотносительно к распределению часов по неделям обучения.

2.5. При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки, включая инвариантную и вариативную части ППКРС, используются в полном объеме. Необходимость увеличения объема времени, отведенного на дисциплины или модули обязательной части, обосновываются в соответствующем разделе учебного плана.

2.5.1. Выделение объема времени для реализации дополнительного профессионального модуля может обоснованным в случае, если в качестве дополнительных требований к результатам освоения ППКРС выделены профессиональные компетенции и сформулирован новый вид деятельности.

2.5.2. Выделение объема времени для реализации дополнительных учебных дисциплин в ППКРС может обоснованным в случае, если в качестве дополнительных требований к результатам освоения ППКРС сформулированы требования к умениям и знаниям студентов.

2.5.3. Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части, может обоснованным в случае, если выделены дополнительные к обязательным требования к практическому опыту, умениям и знаниям студента.

2.6. Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в том числе введенных за счет вариативной части ППКРС, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

2.6.1. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится

- по профессии Тракторист-машинист с/х производства 5 недель.
- по профессии Повар, кондитер 6 недель.

2.6.2. Промежуточная аттестация организована рассредоточено, т.е. непосредственно после окончания освоения соответствующих программ.

2.6.3. Учет учебных достижений студента производится при помощи балльной системы аттестации студента СПО и других форм контроля.

2.6.4. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса. Дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам, учебным практикам и производственным практикам одного семестра могут быть объединены в один дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет по производственной практике проводится в последний день производственной практики.

2.6.5. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к нему не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Интервал между экзаменами для каждого студента должен быть не менее трех дней.

2.6.6. В каждом учебном году количество экзаменов не должно превышать 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

2.6.7. Формы промежуточной аттестации:

- освоение учебных дисциплин, модулей, МДК, практик по профессии Повар, кондитер согласно учебного плана по естественнонаучному профилю заканчивается:

Русский язык, Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия письменными экзаменами (6 семестр);

Литература дифференцированным зачетом (6 семестр)

Иностранный язык - дифференцированным зачетом (5 семестр)

История - дифференцированным зачетом (5 семестр)

Физическая культура - дифференцированным зачетом (каждый семестр)

ОБЖ- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Информатика - дифференцированным зачетом (3 семестр)

Химия - экзаменом (4 семестр)

Обществознание (включая экономику и право) - дифференцированным зачетом (5 семестр)

География - дифференцированным зачетом (6 семестр)

Экология- дифференцированным зачетом (6 семестр)

Основы предпринимательской деятельности - дифференцированным зачетом (6 семестр)

Астрономия- дифференцированным зачетом (5 семестр)

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - экзаменом (1 семестр)

Основы товароведения продовольственных товаров- экзаменом (1 семестр)

Техническое оснащение и организация рабочего места - дифференцированным зачетом (1 семестр)

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Основы калькуляции и учета- дифференцированным зачетом (1 семестр)

Охрана труда- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Иностранный язык в профессиональной деятельности- дифференцированным зачетом (6 семестр)

Безопасность жизнедеятельности- дифференцированным зачетом (6 семестр)

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - экзаменом квалификационным (2 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- экзаменом (2 семестр)

УП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (2 семестр)

ПП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (2 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – экзаменом квалификационным (5 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок- дифференцированным зачетом (3 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - экзаменом (4 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (5 семестр)

ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (5 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - экзаменом квалификационным (6 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- дифференцированным зачетом (6 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- экзаменом (6 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - дифференцированным зачетом (6 семестр)

ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - дифференцированным зачетом (6 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- экзаменом квалификационным (8 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- дифференцированным зачетом (7 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- экзаменом (7 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- экзаменом квалификационным (8 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- дифференцированным зачетом (7 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- экзаменом (7 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

- освоение учебных дисциплин, модулей, МДК, практик по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласно учебного плана по социально-экономическому профилю заканчивается:

Русский язык, Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия письменными экзаменами (6 семестр);

Литература дифференцированным зачетом (6 семестр)

Иностранный язык - дифференцированным зачетом (5 семестр)

История - дифференцированным зачетом (5 семестр)

Физическая культура - дифференцированным зачетом (каждый семестр)

ОБЖ- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Информатика - дифференцированным зачетом (3 семестр)

Естествознание - экзаменом (4 семестр)

Обществознание - дифференцированным зачетом (2 семестр)

Право - дифференцированным зачетом (4 семестр)

Экономика - дифференцированным зачетом (6 семестр)

География - дифференцированным зачетом (6 семестр)

Экология- дифференцированным зачетом (6 семестр)

Основы предпринимательской деятельности - дифференцированным зачетом (6 семестр)

Астрономия- дифференцированным зачетом (5 семестр)

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - экзаменом (1 семестр)

Основы товароведения продовольственных товаров- экзаменом (1 семестр)

Техническое оснащение и организация рабочего места - дифференцированным зачетом (1 семестр)

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Основы калькуляции и учета- дифференцированным зачетом (1 семестр)

Охрана труда- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Иностранный язык в профессиональной деятельности- дифференцированным зачетом (6 семестр)

Безопасность жизнедеятельности- дифференцированным зачетом (6 семестр)

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - экзаменом квалификационным (2 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- экзаменом (2 семестр)

УП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (2 семестр)

ПП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (2 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – экзаменом квалификационным (5 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок- дифференцированным зачетом (3 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - экзаменом (4 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (5 семестр)

ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (5 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - экзаменом квалификационным (6 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- дифференцированным зачетом (6 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- экзаменом (6 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - дифференцированным зачетом (6 семестр)

ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - дифференцированным зачетом (6 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- экзаменом квалификационным (8 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- дифференцированным зачетом (7 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- экзаменом (7 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- экзаменом квалификационным (8 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- дифференцированным зачетом (7 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- экзаменом (7 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

- освоение учебных дисциплин, модулей, МДК, практик по профессии Тракторист-машинист с/х производства согласно учебного плана заканчивается:

Русского языка, математики: алгебра и начала математического анализа; геометрия заканчивается письменными экзаменами (4 семестр);

Литература– дифференцированным зачетом (4 семестр)

Иностранного языка – дифференцированным зачетом (3 семестр)

Истории – дифференцированным зачетом (4 семестр)  
ОБЖ - дифференцированным зачетом (2 семестр)  
Химии - дифференцированным зачетом (2 семестр)  
Обществознание (включая экономику и право) - дифференцированным зачетом (4 семестр)  
Биологии - дифференцированным зачетом (5 семестр)  
География - дифференцированным зачетом (5 семестр)  
Экология - дифференцированным зачетом (5 семестр)  
Физика - экзаменом (4 семестр)  
Информатика - дифференцированным зачетом (3 семестр)  
Основы предпринимательской деятельности - дифференцированным зачетом (5 семестр)  
Технология - дифференцированным зачетом (4 семестр)  
Основы электротехники – устным экзаменом (1 семестр):  
Техническая механика с основами технических измерений – устным экзаменом (1 семестр)  
Основы материаловедения и технология общеслесарных работ – устным экзаменом (1 семестр)  
МДК Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования экзаменом (3 семестр);  
МДК Технология механизированных работ – экзаменом (4 семестр);  
МДК Технология слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования (5 семестр);  
УП Индивидуальное вождение трактора категории С – экзаменом (2 семестр);  
УП Индивидуальное вождение трактора категории Е – экзаменом (2 семестр);  
УП Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования – дифференцированным зачетом (3 семестр);  
УП Индивидуальное вождение трактора категории D – экзаменом (4 семестр);  
УП Индивидуальное вождение трактора категории F – экзаменом (4 семестр);  
УП Технология производства продукции растениеводства и животноводства - дифференцированным зачетом (6 семестр);  
ПП Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования – дифференцированным зачетом (6 семестр);  
УП Общеслесарные работы – дифференцированным зачетом (1 семестр);  
УП Постановка техники на хранения – дифференцированным зачетом (3 семестр);  
УП Ремонтные работы – дифференцированным зачетом (6 семестр);  
ПП Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования – дифференцированным зачетом (6 семестр)  
ПМ 01 Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования – экзаменом квалификационным (6 семестр);  
ПМ 02 Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования – экзаменом квалификационным (6 семестр)

2.7. При реализации ФГОС среднего общего образования училище выбирает профиль обучения в соответствии со спецификой ППКРС по профессиям СПО.

2.8. При разработке раздела общеобразовательного учебного цикла учебного плана учитывается следующее:

- объемы учебного времени на изучение общих учебных дисциплин, учебных дисциплин по выбору из обязательных учебных областей, дополнительных дисциплин могут быть скорректированы с учетом значимости этих дисциплин для овладения конкретной профессией;

- формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен или экзамен квалификационный;

- на изучение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится не менее 70 часов учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний и на «Физическую культуру» - до 3 часов в неделю;

2.9. Государственная итоговая аттестация включает

По профессии Тракторист-машинист с/х производства: выпускную практическую квалификационную работу, письменную экзаменационную работу.

По профессии Повар, кондитер: демонстрационный экзамен

2.9.1. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2.10. Структура учебного плана:

- Титульная часть;
- Пояснительная записка;
- Организация учебного процесса и режим занятий
- Общеобразовательная подготовка
- Формирование вариативной части ППКРС
- Формы проведения промежуточной аттестации
- Формы проведения государственной итоговой аттестации
- Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
- Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО
- План учебного процесса

2.11. Сводные данные по бюджету времени обучающегося содержат полное количество недель обучения по профессии с выделением составляющих: обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация, каникулы.

2.12. Учебный план является основным документом для составления расписаний учебных занятий и экзаменационных сессий, расчета годовой педагогической нагрузки преподавателей.

### **3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

3.1. Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором.

3.2. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул студентов.

3.3. Таблица «Календарный график учебного процесса» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в строгом соответствии с данными учебного плана.

3.4. Для дисциплин и междисциплинарных курсов указываются часы обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы обучающихся как в расчете на каждую учебную неделю, так и всего по семестру.

3.5. Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки.

3.6. Сумма часов учебной нагрузки за неделю составляет:

- обязательной учебной нагрузки - 36 часов;
- самостоятельной работы студентов - 18 часов;
- всего часов - 54 часа.

### **4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4.1.1 Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатывается на основании

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413);

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Примерных программ общеобразовательных дисциплин, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованных для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (№ 3 от 21 июля 2015 г.) с учетом изменений Протокол №3 от 25 мая 2017 г.; примерной программы общеобразовательной дисциплины Астрономия, одобренной

Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.

- Рекомендаций семинара заместителей директоров по учебной и научно-методической работе профессиональных образовательных организаций Ростовской области (протокол №2 от 17 апреля 2015 года).

Часовая нагрузка на все виды учебной деятельности прописывается в рабочей программе согласно учебному плану.;

4.1.2 В рабочей программе конкретизируется содержание учебного материала, лабораторно-практических работ, видов самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

4.1.3 Утвержденная рабочая программа хранится в методическом кабинете.

4.2 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

4.2.1 Рабочие программы общепрофессионального цикла разрабатываются по каждой учебной дисциплине на основании ФГОС по профессии самостоятельно. Часовая нагрузка на все виды учебной деятельности прописывается в рабочей программе согласно учебному плану.

4.2.2 Рабочая программа учебной дисциплины должна:

- соответствовать характеристике профессиональной деятельности выпускников по профессии и требованиям к результатам освоения ППКРС, установленным ФГОС СПО по профессии;

- соответствовать составу, содержанию и характеру междисциплинарных связей данной учебной дисциплины и дисциплин предшествующих, последующих и изучаемых параллельно;

- определять цели и задачи изучения дисциплины;

- раскрывать последовательность изучения разделов и тем дисциплины;

- определять структуру и содержание учебной нагрузки обучающихся по видам работ в ходе изучения данной дисциплины;

- соответствовать современному состоянию, тенденциям и перспективам развития науки и практики по данной дисциплине;

- отражать инновационные подходы преподавания дисциплины (использование интерактивных технологий и инновационных методов).

4.2.3 В рабочей программе конкретизируется содержание учебного материала, лабораторно-практических работ, видов самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

4.2.4 Утвержденная рабочая программа хранится в методическом кабинете.

## **5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

5.1. Рабочие программы профессиональных модулей разрабатываются по каждому профессиональному модулю на основании ФГОС самостоятельно на срок действия учебного плана. Часовые нагрузки на все виды учебной деятельности и все виды практик прописываются в рабочей программе профессионального модуля согласно учебному плану.

5.2. Рабочая программа профессионального модуля должна соответствовать требованиям к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС по профессии. Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности (профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями), приобретение практического опыта.

5.3. Профессиональный модуль включает междисциплинарный курс (один или несколько) и практики – учебную и производственную.

5.4. В рабочей программе профессионального модуля конкретизируется содержание учебного материала, лабораторно-практических работ, видов самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации студентов, приводятся данные о видах работ учебной и производственных практик, указываются научно-исследовательские работы.

5.5. Утвержденная рабочая программа профессионального модуля хранится в методическом кабинете.

## 6. ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

6.1. В учебном плане должно быть предусмотрено два вида практик: учебная и производственная.

6.2 Программа учебной практики должна содержать:

-паспорт программы

6.2.1. Область применения программы данные: сведения берутся из ФГОС.

6.2.2. Цели учебной практики.

6.2.3. Требования к результатам учебной практики: в данном разделе указываются виды деятельности, осваиваемые профессиональные компетенции

6.2.4. Количество часов на освоение программы учебной: количество часов на освоение программы учебной практики по каждому из профессиональных модулей

6.2.5. Учебная практика по профессиональному модулю: указываются все профессиональные компетенции, в том числе дополненные по требованию работодателя

6.2.6 Тематический план и содержание: в табличной форме указываются следующие сведения

№ задания, Наименование темы задания урока время: всего, на входящий инструктаж, текущий, заключительный, Виды работ, Рабочая норма времени, Ученическая норма времени, Отрабатываемые компетенции

6.3 Программа производственной практики должна содержать:

-паспорт программы

6.3.1. Область применения программы данные: сведения берутся из ФГОС.

6.3.2. Цели производственной практики.

6.3.3. Требования к результатам производственной практики: в данном разделе указываются виды деятельности, осваиваемые профессиональные компетенции

6.3.4. Количество часов на освоение программы производственной: количество часов на освоение программы производственной практики по каждому из профессиональных модулей

6.3.5. В производственной практике: указываются все профессиональные компетенции, практический опыт

## 7. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

7.1 ППКРС состоит из 2-х частей:

- 1) организационно-методической, представленной материалами для реализации ФГОС профессии;
- 2) учебно-методической, представленной совокупностью учебно-методических комплексов (УМК) дисциплин или профессиональных модулей;

7.2. В структуру первой части ППКРС входят:

- лицензия на право осуществления образовательной деятельности по данной образовательной программе СПО;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии;
- паспорт ППКРС (ООП);
- рабочий учебный план;
- учебный календарный график
- программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии;
- **перечень учебной и учебно-методической литературы по всем дисциплинам учебного плана.**

7.3.В УМК дисциплины (профессионального модуля) входят:

- рабочая программа учебной дисциплины (профессионального модуля), разработанная и утвержденная в соответствии с настоящим Положением
- перспективно-тематические планы
- методические указания к лабораторным работам и практическим занятиям, письменной экзаменационной работы;
- методические рекомендации к самостоятельным работам;
- методические рекомендации (материалы) преподавателя, указывающие на средства, методы обучения, способы учебной деятельности, применение которых наиболее эффективно для освоения тех или иных тем;
- методические указания обучающихся, раскрывающие характер учебной работы, особенно в части выполнения самостоятельной работы (программа самостоятельной работы, включая формы контроля,

вопросы для самоконтроля, тесты для самоконтроля, типовые практические задания, направления углубленного изучения тем и возможный выход на исследовательскую деятельность);

- конспект лекций преподавателя при отсутствии по дисциплине официальных учебников и учебных пособий с грифами федеральных органов;

- перечень учебной и учебно-методической литературы по всем дисциплинам учебного плана;

- в виде отдельных приложений к рабочей программе дисциплины (профессионального модуля) представляются:

- Контрольно - оценочные средства, вопросы для проведения контрольных работ
- Инструкционно-технологические (технологические, инструкционные карты)

## **8. РАЗРАБОТКА, ФОРМИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ППКРС**

8.1. На первом этапе разработки ППКРС определяются конечные цели, которые должны быть достигнуты в части содержания и организации образовательного процесса. Основанием для этого являются требования ФГОС к компетентностной характеристике выпускника по профессии.

8.2. На втором этапе проектирования ППКРС разрабатывается ее содержательная часть и порядок реализации, которые в совокупности составляют программу действий по достижению установленных целей.

На этом этапе решаются следующие задачи:

- определяется полный перечень дисциплин ППКРС (с учетом вариативной части);

- устанавливается целесообразное соотношение между теоретической и практической составляющими содержания образования;

- определяются наиболее эффективные, с точки зрения достижения поставленных целей, виды учебных занятий, аттестаций по дисциплинам и междисциплинарным курсам;

- определяются виды образовательных технологий: оптимальное сочетание традиционных и инновационных методов и технологий обучения.

8.3. Третий этап формирования ППКРС включает разработку рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с данными учебного плана в части количества часов, отведенных на их изучение, и с ФГОС в части требований к умениям, знаниям, профессиональным и общим компетенциям по данной профессии.

8.4. Оформление ППКРС (ООП) предполагает сбор всех организационно-методических материалов для реализации ФГОС.

8.5. Структура ППКРС (ООП)

Раздел 1. Общее положение:

1.1 указывается ФГОС по профессии, уровень образования для поступающих – основное общее,

1.2 Нормативные основания для разработки ООП

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

2.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

2.2 Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации

Формы обучения: очная.

2.3 Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования в академических часах.

2.4 Срок получения образования по образовательной программе: 2 год 10 месяцев.

3. характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

4. Планируемые результаты освоения основной образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

5. Условия образовательной программы

5.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

5.2. Требования к кадровым условиям

5.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

8.6. ППКРС согласуется с работодателем и утверждается директором училища.

## **9. Разработка программы государственной итоговой аттестации**

9.1. Программа государственной итоговой аттестации по профессии тракторист-машинист с/х производства должна состоять из разделов

9.1.1.1. Область применения программы

9.1.1.2. Цели государственной итоговой аттестации

9.1.2. Условия проведения государственной итоговой аттестации

9.1.2.1. Вид государственной итоговой аттестации

9.1.2.2. Объем времени на подготовку и проведение

9.1.3. Подготовка аттестационного испытания

9.1.3.4. Организация проведения выпускной практической квалификационной работы.

9.1.3.5. Организация выполнения письменной экзаменационной работы

9.1.4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

9.1.5. Содержание оценки освоения обучающимися образовательной программы

9.1.6. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

9.1.7. Условия проведения государственной итоговой аттестации

9.1.7.1. Материально-техническое обеспечение

9.1.7.2. Информационное обеспечение

9.1.7.3. Требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации

9.1.8. Требования к выпускной квалификационной работе, показатели и критерии оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы

9.1.8.1. Выпускная практическая квалификационная работа

9.1.8.1.1. Условия выполнения и требования к выполнению практической квалификационной работы

9.1.8.1.2. Оценка практической квалификационной работы

9.1.8.2. Письменная экзаменационная работа

9.1.8.2.1. Требования к структуре и оформлению письменной экзаменационной работы

9.1.8.2.2. Оценка письменной экзаменационной работы

9.1.9. Принятие решений ГЭК

9.2. Программа государственной итоговой аттестации по профессии повар, кондитер должна состоять из разделов

9.2. 1. Паспорт

9.2.1.1. Особенности образовательной программы

9.2.1.2. Применяемые материалы

9.2.1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

9.2.2. структура и порядок проведения

9.2.2.1. Структура задания для процедуры ГИА

9.2.2.2. Порядок проведения процедуры

9.2.3. Типовое задание для демонстрационного экзамена

9.2.3.1. Структура и содержание типового задания

9.2.3.2. Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

### **9. О ДЕЙСТВИИ НАСТОЯЩЕГО ПОЛОЖЕНИЯ**

В настоящее Положение об ППКРС СПО в установленном порядке могут быть внесены, по мере необходимости, соответствующие изменения и дополнения.