

По УП	Наименование дисциплины	Аннотации
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 78 ч., в том числе самостоятельной работы - 26 ч., обязательных аудиторных – 52 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экономические основы организации фермерского хозяйства</li> <li>2. Организационно-правовые основы усадебного хозяйства</li> </ol>
ОП.02	Основы деловой культуры	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 78 ч., в том числе самостоятельной работы - 26 ч., обязательных аудиторных – 52 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: текущий контроль.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Этика и культура поведения</li> <li>2. Психологические аспекты делового общения</li> <li>3. Индивидуальные особенности личности в деловом общении</li> <li>4. Основы бесконфликтного общения</li> </ol>
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 51 ч., в том числе самостоятельной работы - 17 ч., обязательных аудиторных – 34 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы микробиологии</li> <li>2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания</li> </ol>
ОП.04	Экологические основы природопользования	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия</p>

		<p>реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 60 ч., в том числе самостоятельной работы - 20 ч., обязательных аудиторных – 40 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности взаимодействия общества и природы</li> <li>2. Правовые и социальные вопросы природопользования</li> </ol>
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 75 ч., в том числе самостоятельной работы - 25 ч., обязательных аудиторных – 50 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы бухгалтерского учета</li> <li>2. Налоги и налогообложение</li> </ol>
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 60 ч., в том числе самостоятельной работы - 20 ч., обязательных аудиторных – 40 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>2. Бухгалтерские системы учета</li> </ol>
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 102 ч., в том числе самостоятельной работы - 34 ч., обязательных аудиторных – 68 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</li> <li>2. Основы военной службы</li> <li>3. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях</li> </ol>

ОП.08	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 48 ч., в том числе самостоятельной работы - 16 ч., обязательных аудиторных – 32 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы физиологии питания</li> <li>2. Основы товароведения</li> </ol>
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места в пищевом производстве	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 48 ч., в том числе самостоятельной работы - 16 ч., обязательных аудиторных – 32 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Техническое оснащение предприятий общественного питания</li> </ol>
ОП.10	Дизайн	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 48 ч., в том числе самостоятельной работы - 16 ч., обязательных аудиторных – 32 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в историю и теорию дизайна</li> <li>2. Организация композиции</li> <li>3. История аксессуаров</li> <li>4. Реклама</li> </ol>
ОП.11	Основы черчения	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p>

		<p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 48 ч., в том числе самостоятельной работы - 16 ч., обязательных аудиторных – 32 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Основные правила оформления чертежа</li> <li>2. Геометрические построения</li> <li>3. Чертежи в системе прямоугольных проекций</li> <li>4. Аксонометрические проекции.</li> <li>5. Сечения и разрезы на чертежах</li> </ol>
ОП.12	<p>Основы технологии и организации производства изделий из меха</p>	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 126 ч., в том числе самостоятельной работы - 42 ч., обязательных аудиторных – 84 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первичная обработка продукции оленеводства.</li> <li>2. Технология обработки изделий из натуральной кожи и меха.</li> <li>3. Товароведение и экспертиза пушно-меховых полуфабрикатов.</li> <li>4. Национальная вышивка бисером в саамском стиле.</li> <li>5. Аппликация как вид художественной деятельности.</li> <li>6. Технология изготовления аксессуаров.</li> <li>7. История и классификация саамской одежды</li> </ol>
ПМ.01	<p>Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)</p> <p>Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 264 ч., в том числе самостоятельной работы - 88 ч., консультаций –6, обязательных аудиторных – 176 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ:</p> <p>МДК.01.01 Технология ухода за сельскохозяйственными животными.</p> <p>МДК.01.02 Технология ухода за сельскохозяйственными животными.</p> <p>УП.01.01 Учебная практика. – 324 ч.</p> <p>ПП.01.01 Производственная практика. – 180 ч.</p>
ПМ.02	<p>Производства, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)</p>

		<p>Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 96 ч., в том числе самостоятельной работы - 32 ч., обязательных аудиторных – 64 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ: МДК.02.01 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе МДК.02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе УП.01.01 Учебная практика. – 72 ч. ПП.01.01 Производственная практика. – 72 ч.</p>
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)</p> <p>Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 696 ч., в том числе самостоятельной работы - 234 ч., обязательных аудиторных – 462 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ: МДК.03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд УП.01.01 Учебная практика. – 540 ч. ПП.01.01 Производственная практика. – 288 ч.</p>
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)</p> <p>Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 417 ч., в том числе самостоятельной работы - 139 ч., обязательных аудиторных – 278 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ: МДК.04.01 Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций УП.01.01 Учебная практика. – 288 ч. ПП.01.01 Производственная практика. – 144 ч.</p>
ФК.00	Физическая культура	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.</p> <p>Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)</p>

		<p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 135 ч., в том числе самостоятельной работы – 45 ч., консультаций –, обязательных аудиторных – 90 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП).</li></ol>
--	--	--