

**Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»**

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ  
для профессии среднего профессионального образования  
35.01.23 «Хозяйка(-ин) усадьбы»**

**2022 г.**

## Дисциплина ОУД.01 Русский язык

**1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Русский язык» входит в состав базовых общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- личностных:
- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

**метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего

возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

***предметных:***

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

### 3. Структура дисциплины

**Русский язык в современном мире. Язык и культура.** Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. **Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова.** Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы). **Фонетические единицы. Звук и фонема.** Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука.. Ударение словесное и логическое. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. **Орфоэпические нормы:** произносительные и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. **Понятие морфемы** как значимой части слова. **Многозначность морфем.** Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования.

### 4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 152 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов;
- самостоятельной работы обучающегося- 52 часа;
- консультации – 10 часов.

### 5. Формы контроля

Формы текущего контроля успеваемости студентов: устный опрос, контрольные работы.

#### Дисциплина

#### ОУД.02 Литература

#### 1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Литература» входит в состав базовых общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

**личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

#### **метапредметных:**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

#### **предметных:**

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

### **3. Структура дисциплины**

Культурно- историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Сведения из биографии. Обзорное изучение романа «Обломов».. Сон Ильи Ильича как художественно- философский центр романа. Обломов и Штольц. Прошлое и будущее России. Решение автором проблемы любви в романе. Теория литературы : социально-психологический роман. Сведения из биографии. «Отцы и дети».история создания романа «Отцы и дети». Смысл названия и основной конфликт романа. Идеологические споры Павла Петровича Кирсанова и Евгения Базарова. Нигилизм Базарова. Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Смерть Базарова. Эпилог романа. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Теория литературы : развитие понятия о родах и жанрах литературы. Сведения из биографии. «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Петербург Достоевского. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе.. Страдание и очищение в романе .своеобразие воплощения авторской позиции в романе.

Эпилог романа. Критика вокруг романов Достоевского. Теория литературы :полифоничность романов Достоевского. Сведения из биографии. Рассказы «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Художественное совершенство рассказов. Новаторство Чехова. Работа в журналах. Комедия «Вишневый сад»(обзор). Драматургия Чехова. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. «Вишневый сад» - вершина драматургии Чехова. Чехов и МХАТ. Критика о Чехове. Теория литературы : развитие понятия о драматургии. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс».

Литературные течения поэзии русского модернизма :символизм, акмеизм, футуризм. Проблемы традиций и новаторства в литературе начала XX века. Символизм. Акмеизм. Футуризм. Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Связь с романтизмом. Понимание символа. Манифесты футуризма, их пафос и проблематика.

Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С.Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Идея поэта-ремесленника. Н.С.Гумилев. Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 161 час;
- самостоятельной работы обучающегося - 47 часов;
- консультации – 14 часов.

#### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: тесты, устный опрос, контрольные работы.

### **Дисциплина**

#### **ОУД.03 Иностранный язык**

##### **1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана

ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования

## **2. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

### **• личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

### **• метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

### **• предметных:**



- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

### 3. Структура дисциплины

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессии СПО социально-экономического профиля.

**Основное содержание** предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т.п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

**Профессионально ориентированное содержание** нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических

структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи. Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 257 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 часов;
- самостоятельной работы обучающегося- 86 часов;
- практических занятий – 171 часов.

#### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: тесты, устный опрос, контрольные работы.

#### **Дисциплина ОУД.04 Математика**

#### **Дисциплина ОУД.05 История**

**1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «История» входит в состав базовых общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории
- периодизацию всемирной и отечественной истории
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты

**уметь:**

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд)
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

### **3. Структура дисциплины**

Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации древнего мира. Цивилизации Запада и Востока в средние века. История России с древнейших времен до конца XVII века. Истоки индустриальной цивилизации: Страны Западной Европы XVI – XVIII вв. Россия в XVIII веке. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Россия в XIX веке. От новой истории к новейшей. Между мировыми войнами Страны Европы в 20-е годы XX в. Вторая мировая война: причины, ход, значение. Мир во второй половине XX века. «Холодная война». СССР в 1945-1991 годы. Россия и мир на рубеже XX– XXI веков.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 257 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 час;
- самостоятельной работы обучающегося - 74 часа;
- консультации – 12 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: тесты, устный опрос, контрольные работы.

## **Дисциплина**

### **ОУД.06 Физическая культура**

1.В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

#### **• личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

- **метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

- **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направлен-

ности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

### **3. Структура дисциплины**

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.

Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 257 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 часов;
- самостоятельной работы обучающегося- 86 часов;

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: практические занятия, устный опрос, контрольные работы.

## **Дисциплина**

### **ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в состав базовых общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО.

**2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового

поражения:

- применять первичные средства пожаротушения;
  - ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на военных должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способностями бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказать первую помощь пострадавшим.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

- личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних

и внутренних угроз;

готовность к служению Отечеству, его защите;

формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и

- чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
  - приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
  - развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
    - формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
  - формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
  - развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:
  - принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
  - формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
  - развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
  - освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
  - приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
  - формирование установки на здоровый образ жизни;
  - развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

### **3. Структура дисциплины**

Сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем



защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы;
- законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося- 26 часов;
- практических занятий – 37 часов;
- консультаций – 10 часов.

## **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: тесты, практические занятия, устный опрос, контрольные работы.

### **Дисциплина ОУД.08 Физика**

#### **ОП. 1 «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности; ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве;

**знать:** основные принципы рыночной экономики; понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг; особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства; основные

виды сельхозпродукции, возможности ее использования; структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции; механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию; организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру; правовые основы деятельности малых предприятий; нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы оплаты труда

### **3. Структура дисциплины**

Фермерские хозяйства как форма предпринимательства. Коммерческая деятельность фермера-предпринимателя. Пути создания и организационно-экономические формы К(Ф)Х. Планирование хозяйственной деятельности. Экономическое обоснование выбора специализации фермерского хозяйства. Организация и использование материальных средств в растениеводстве и животноводстве. Трудовые ресурсы. Организация учета в хозяйстве. Банковские счета и кредиты. Управление финансами хозяйства.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 49 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 35 часов;
- самостоятельной работы обучающегося- 25 часов;
- лабораторных и практических занятий – 10 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## **Дисциплина**

### **ОП.02 «Основы деловой культуры»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**уметь:** осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;

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

**знать:** правила делового общения; этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования; формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары; правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения

### **3. Структура дисциплины**

Этика деловых отношений. Основные правила этикета. Основы психологии производственных отношений. Основы управления и конфликтологии.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## **Дисциплина**

### **ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии гигиены»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**уметь:** соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

**знать:** санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда; классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их

применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции

### **3. Структура дисциплины**

Основные группы микроорганизмов. Рост и размножение прокариот. Питание прокариот. Прокариоты и окружающая среда. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## **Дисциплина**

### **ОП.04 «Экологические основы природопользования»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина общепрофессионального цикла.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**уметь:** обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной 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. Структура дисциплины**

Современное состояние окружающей среды в России. Антропогенное воздействие на природу. Экологические кризисы и катастрофы. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Принципы рационального

природопользования и охраны окружающей среды. Мониторинг окружающей среды. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах. Физическое загрязнение. Рациональное использование и охрана атмосферы. Рациональное использование и охрана водных ресурсов. Рациональное использование и охрана недр. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов. Охрана ландшафтов. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

#### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: практические занятия, устный опрос, контрольные работы.

### **Дисциплина**

#### **ОП.05 «Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**уметь:** вести бухгалтерский учет и отчетность;

**знать:** сущность и содержание бухгалтерского дела; основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; виды бухгалтерских счетов; учет движения денежных средств; экономическую сущность налогов, их функции; принципы и методы налогообложения; способы уплаты налогов; основы налогового законодательства Российской Федерации; аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы

#### **3. Структура дисциплины**

Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс и бухгалтерские счета. Принципы учета основных

хозяйственных процессов. Документация, регистры и формы бухгалтерского учета. Международные стандарты финансовой учета и отчетности.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 85 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

#### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

### **Дисциплина**

#### **ОП.06 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**уметь:** использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

**знать:** устройство персонального компьютера, его функции; возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе; прикладные программы для ведения учета

#### **3. Структура дисциплины**

Автоматизированная обработка информации. Общий состав и структура вычислительной техники. Прикладные программные средства. Организация размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации. Защита информации от несанкционированного доступа. Антивирусные программы. Локальные и глобальные компьютерные сети.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 26 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

#### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## **Дисциплина**

### **ОП.07 «Безопасность жизнедеятельности»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Общеобразовательный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

- анализировать вопросы безопасности в своей профессиональной деятельности для окружающей социальной среды;
- применять основные способы защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
- выполнять строевые приемы на месте и в движении;
- производить неполную разборку и сборку автомата Калашникова;
- вести стрельбу из автомата по неподвижным и появляющимся целям;
- ориентироваться на местности по карте и двигаться в заданную точку по азимуту;
- пользоваться индивидуальными средствами защиты;
- использовать приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля;
- выполнять элементы строевой и тактической подготовки;
- выполнять физические упражнения в объеме требований, предъявляемых к молодому пополнению воинских частей и кандидатам, поступающим в высшие военно-учебные заведения;
- осуществлять первую медицинскую помощь в ЧС.

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

- состав и структуру современного комплекса проблем безопасности;
- теоретические основы БЖД;



- правовое и организационные основы БЖД;
- рациональные условия профессиональной деятельности;
- методы идентификации вредных и поражающих факторов ЧС;
- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов ЧС;
- методы прогнозирования ЧС и их последствий.
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского свидетельствования, призыва на военную службу;
- историю Вооруженных Сил Российской Федерации и Дни воинской славы России;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы (по призыву и по контракту) и альтернативной гражданской службы;
- основные виды воинской деятельности;
- способы ориентирования на местности и движения по азимуту;
- государственные и военные символы Российской Федерации;
- боевые традиции Вооруженных Сил России;
- порядок обязательного государственного страхования жизни и здоровья военнослужащих;
- общую организацию подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации и правила приема в образования;
- правила безопасности при обращении с оружием и при организации учебных стрельб.

### **3. Структура дисциплины**

Обеспечение безопасности на предприятии. Основы военной службы. Основы обороны государства. Уставы Вооруженных сил РФ. Строевая подготовка. Строевые приемы и движение без оружия. Строи и управление ими. Огневая подготовка. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- . использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- . организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- . правила пользования оборудованием и инвентарем;
- . применять безопасные приемы труда и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- . оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- . основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- . правила производственной санитарии;
- . требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- . организацию технологических процессов и рабочих мест;
- . правила электробезопасности ;
- . технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- . правила пожарной безопасности.

## **3. Структура дисциплины**

Правовые и организационные основы охраны труда. Нормативно – правовая база охраны труда. Обеспечение охраны труда. Организация охраны труда в предприятиях. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Производственная санитария. Условия труда, их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы. Техника безопасности. Общие требования техники безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

#### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

### **Дисциплина**

#### **ОП.09 «Культура сельского дома»**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

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

- применять на практике основные принципы управления домом;
- грамотно и экономно вести домашнее хозяйство;
- правильно использовать все возможные виды семейных доходов и экономно расходовать имеющиеся ресурсы.

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

- основные составные элементы, определяющие уровень культуры дома;

- технические и технологические системы обеспечения жизнедеятельности обитателей дома;
- дизайн и интерьер жилища, городской квартиры и загородного дома, сельского дома, ландшафтный дизайн;
- особенности межличностных отношений, психологический климат в семье, культуру общения;
- исторические, нравственные и культурные традиции семьи;
- основные принципы здорового образа жизни, основы медицинских норм; индивидуальных и коллективных санитарно–гигиенических норм, правил здорового питания;
- основы семейной экономики и управления семейным бюджетом, культуру семейного потребления;
- организационно-правовые основы семейного менеджмента с использованием современных методов и технических средств управления.
- основные положения законодательства, регулирующего семейное право.

### **3. Структура дисциплины**

Культурный уровень семьи и здоровый образ жизни. Воспитание детей и уход за ними. Культура питания в современной семье. История и современные технологии создания положительного имиджа семьи. Семейная экономика. Управление домом. Дизайн интерьера городской квартиры и сельского дома. Ландшафтный дизайн.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## ОП.10 «Основы менеджмента»

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- планировать и организовывать работу подразделения;
- формировать организационные структуры управления;
- разрабатывать мотивационную политику организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- принимать эффективные решения, используя систему методов управления;
- учитывать особенности менеджмента (по отраслям).

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности:
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- цикл менеджмента;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- основы формирования мотивационной политики организации;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- функции менеджмента в рыночной экономике: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- систему методов управления;
- методику принятия решений;
- стили управления, коммуникации, принципы делового общения.

### **3. Структура дисциплины**

Сущность и характерные черты современного менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации. Цикл менеджмента. Коммуникации и общение в системе управления. Принятие управленческих решений. Групповая динамика и руководство. Самоменеджмент.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

### **5. Формы контроля**

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, устный опрос, контрольные работы.

## Рабочие программы профессиональных модулей

### ПМ 01. «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбы»

1. Место модуля в структуре основной образовательной программы: профессиональный цикл.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица); доения коров; обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

**уметь:** кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами; подготавливать корма к скармливанию; готовить коров к машинному доению; проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок; осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований; выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу; осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов; подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами; проводить сбор яиц; проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение; **знать:** правила кормления различных сельскохозяйственных животных; способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию; строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания; правила подготовки к искусственному осеменению; технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой; технику машинного доения коров; особенности ухода за свиньями и птицей; основные способы переработки и хранения продукции животноводства

### 3. Структура модуля

Животноводство. Основы ветеринарии. Машины и оборудование животноводческих комплексов. Переработка и хранение продукции животноводства.

### 4. Общая трудоемкость модуля

Всего – 430 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 3 часа;
- учебной и производственной практики – 252 часа.

### 5. Формы контроля

Формы текущего контроля успеваемости студентов: лабораторные занятия, практические занятия, устный опрос, тестовые задания, контрольные работы. Итоговая аттестация: **экзамен**

### 6. Учебная и производственная практика

#### **ПМ 01. «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбы»**

Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля

<b>№ п/п</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Учебная практика - 72 часа.</b>		
1.	Выполнение работ по подготовке кормов к скармливанию.	6
2.	Выполнение работ по поению животных.	6
3.	Выполнение работ по уборке и транспортировке навоза.	6
4.	Выполнение работ по машинному доению животных.	6
5.	Участие в выполнении работ по первичной обработке молока.	6

6.	Участие в ветеринарно-санитарных мероприятиях животноводческого помещения.	6
7.	Выполнение работ по мойке и дезинфекции оборудования, молочной посуды, аппаратуры и емкостей для транспортировки молока.	6
8.	Выполнение работ по хранению и транспортировке молока.	6
9.	Приготовление кисломолочных напитков: простокваша, кефир.	6
10.	Приготовление масла сливочного	6
11.	Консервирование мяса посолом: сухим, мокрым.	6
12.	Выполнение работ по переработке мяса птицы.	6
<b>Производственная практика – 180 часов</b>		
1.	Подготовка кормов к скармливанию и кормление животных и птицы.	24
2.	Осуществление работ по уходу за крупным рогатым скотом (гигиена поения, очистка помещений).	24
3.	Подготовка коровы к машинному доению, доение.	24
4.	Выполнение работ по уходу за птицей.	24
5.	Выполнение работ по уходу за свиньями.	24
6.	Выполнение работ по дезинфекции животноводческих помещений.	12
7.	Проведение первичной обработки, переработки и учета молока.	12
8.	Приготовление кисломолочных продуктов: кефир, ряженка, йогурт.	36
<b>ВСЕГО:</b>		<b>180 часов</b>

## **ПМ 02. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»**

**1. Место модуля в структуре основной образовательной программы: профессиональный цикл.**



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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

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

**знать:** основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель; основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала; способы размножения и рассадный метод выращивания овощей; основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами; требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки; процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении; технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей

## **3. Структура модуля**

Овощеводство. Плодоводство и декоративное садоводство. Основы агрономии. Вредители и болезни сельскохозяйственных культур. Механизация работ в садоводстве и овощеводстве. Семеноводство. Переработка и хранение продукции растениеводства.

## **4. Общая трудоемкость модуля**

Всего 899 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 575 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –384 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –111 часов.
- учебной и производственной практики –324 часа.

## 5. Формы контроля

Формы текущего контроля успеваемости студентов: практические занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: квалификационный экзамен

## 6. Учебная и производственная практика

Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля

### ПМ 02. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»

№ п/п	Виды работ	Количество часов
<b>Учебная практика – 72 часа</b>		
1.	Вводное занятие. Техника безопасности и противопожарные мероприятия в учебной лаборатории.	6
2.	Уборка урожая и подготовка плодового сада к зиме. Выкопка и хранение подвоев и саженцев.	6
3.	Осенние работы в питомнике и плодовом саду.	6
4.	Зимние работы в питомнике и плодовом саду.	6
5.	Весенние работы в плодовом саду и на ягодных плантациях. Уход за садом и за ягодных кустарниками.	6
6.	Подготовка теплиц и других сооружений защищенного грунта для выращивания овощных культур.	6
7.	Выращивание рассады. Выращивание овощных культур в защищенном грунте	6
8.	Высадка семенников.	6
9.	Посев и посадка овощных культур в открытом грунте. Уход за овощными культурами в открытом грунте. Уход за семенниками.	6
10.	Уборка урожая. Уборка семян овощных культур.	6
11.	Закладка овощей на хранение.	6
12.	Простейшая переработка овощей.	6
<b>Производственная практика- 252 часа.</b>		

1.	Закладка плодового сада и ягодных плантаций.	12
2.	Выращивание плодовых и ягодных культур.	12
3.	Уход за плодовыми и ягодными культурами	12
4.	Подготовка почвенных смесей и субстратов.	12
5.	Выращивание рассады в защищенном грунте.	12
6.	Посев семян овощных культур в открытом грунте.	12
7.	Уход за рассадой.	12
8.	Прищипка и пасынкование овощных культур.	12
9.	Полив овощных культур.	12
10.	Удобрения и подкормки, правила внесения.	12
11.	Борьба с вредителями и болезнями плодовых и овощных культур.	12
12.	Борьба с сорняками.	12
13.	Сбор урожая	12
14.	Определение качества продукции растениеводства в сельской усадьбе.	12
15.	Расчет показателей качества продукции растениеводства.	12
16.	Изучение фитосанитарных мероприятий.	12
17.	Закладка овощей на хранение.	12
18.	Хранение картофеля в буртах и траншеях.	12
19.	Хранение продукции растениеводства в стационарных хранилищах.	12
20.	Консервирование продукции растениеводства.	12
21.	Сушка и замораживание.	12
<b>ВСЕГО:</b>		<b>324</b>

## **ПМ 03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»**

**1. Место в структуре основной образовательной программы:**  
профессиональный цикл

**2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** приготовления блюд и определения их качества;

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

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

### **3. Структура модуля**

Основы физиологии питания. Технология приготовления пищи. Кулинария. Товароведение пищевых продуктов. Калькуляция и учет. Организация обслуживания. Организация производства. Специальное рисование и лепка. Контроль качества продуктов и услуг.

## 5. Общая трудоемкость модуля

Всего – 1953 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 981 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 655 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 241 час.
- Учебной и производственной практики –972 часа.

## 5. Формы контроля

Формы текущего контроля успеваемости студентов: практические занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: **квалификационный экзамен.**

## 6. Учебная и производственная практика

Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля

### ПМ 03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

№ п/п	Виды работ	Количество часов
<b>Учебная практика – 468 часов</b>		
<b>1.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>	<b>24</b>
1.1	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Ознакомление с лабораторией. Вводный инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе.	<b>6</b>
1.2	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	<b>6</b>
1.3	Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и солёных огурцов. Фарширование овощей.	<b>6</b>
1.4	Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.	<b>6</b>
<b>2.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и</b>	<b>42</b>

	<b>нерыбных морепродуктов</b>	
2.1	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы	<b>6</b>
2.2	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы	<b>6</b>
2.3	Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы	<b>6</b>
2.4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре	<b>6</b>
2.5	Подготовка щуки и судака для фарширования	<b>6</b>
2.6	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	<b>6</b>
2.7	Процесс обработки крабов, креветок. Омаров и лангустов, речных раков, кальмаров.	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы.</b>	<b>54</b>
3.1.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	<b>6</b>
3.2.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и тушения	<b>6</b>
3.3.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	<b>6</b>
3.4.	Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	<b>6</b>
3.5.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины.	<b>6</b>
3.6.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины.	<b>6</b>
3.7.	Приготовление натуральной рубленой массы из мяса скота и полуфабрикатов из нее.	<b>6</b>
3.8.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из	<b>6</b>

	нее.	
3.9.	Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы.	6
<b>4.</b>	<b>Приготовление супов.</b>	<b>42</b>
4.1	Технология приготовления бульонов.	6
4.2	Технология приготовления щей, борщей	6
4.3	Технология приготовления рассольников	6
4.4	Технология приготовления картофельного супа и супа – лапши домашней	6
4.5	Технология приготовления мясной сборной солянки	6
4.6	Технология приготовления прозрачного мясного супа	6
4.7	Технология приготовления молочного и супа –пюре из разных овощей	6
<b>5.</b>	<b>Приготовление соусов</b>	<b>24</b>
5.1	Инструктаж по Т. Б. Приготовление соусов	6
5.2	Приготовление красного основного, белого основного и его производных	6
5.3	Приготовление молочного, сметанного соусов и их производных.	6
5.4	Приготовление холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок.	6
<b>6.</b>	<b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>18</b>
6.1	Приготовление каш и блюд из вязких каш.	6
6.2	Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий.	12
<b>7.</b>	<b>Блюда и гарниры из овощей</b>	<b>30</b>
7.1	Приготовление блюд, гарниров из отварных, припущенных овощей.	6

7.2	Приготовление блюд, гарниров из жаренных овощей	6
7.3	Приготовление блюд, гарниров из овощных масс	6
7.4	Приготовление блюд из фаршированных, тушеных овощей	12
<b>8.</b>	<b>Холодные блюда и закуски.</b>	<b>36</b>
8.1	Приготовление салатов из сырых овощей	6
8.2	Приготовление салатов из вареных овощей	6
8.3	Приготовление холодных рыбных блюд и закусок	12
8.4	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	12
<b>9.</b>	<b>Рыбные блюда</b>	<b>36</b>
9.1	Приготовление отварной, припущенной рыбы	6
9.2	Приготовление рыбы, жаренной основным способом.	6
9.3	Приготовление блюд из запеченной рыбы	12
9.4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	12
<b>10.</b>	<b>Мясные блюда</b>	<b>42</b>
10.1	Приготовление мяса отварного с гарниром	6
10.2	Приготовление мяса, жаренного порционными кусками	6
10.3	Приготовление мяса жаренного мелкими кусками	6
10.4	Приготовление мяса тушеного и шпигованного	6
10.5	Приготовление плова, рагу.	6
10.6	Приготовление блюд из котлетной массы; котлеты, биточки	6
10.7	Приготовление блюд из птицы; куры отварные, жаренные	6
<b>11.</b>	<b>Блюда из яиц и творога</b>	<b>24</b>
<b>11.1</b>	Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек	6



<b>11.2</b>	Приготовление яичницы- глазуни натуральной, яичницы с гарниром	6
<b>11.3</b>	Приготовление омлетов натурального, фаршированного и смешанного	6
<b>11.4</b>	Приготовление блюд из творога; творог с молоком, сметаной, сахаром, вареники с творогом	6
<b>12.</b>	<b>Сладкие блюда горячие напитки</b>	<b>18</b>
<b>12.1</b>	Приготовление компотов из свежих плодов и ягод	6
<b>12.2</b>	Приготовление киселей, муссов	6
<b>12.3</b>	Приготовление чая с сахаром, лимоном, кофе натурального	6
<b>13.</b>	<b>Блюда лечебного питания</b>	<b>18</b>
13.1	Приготовление холодных блюд; салат из морковки с яблоками( диеты №2 и 5), свекла со сметаной( диеты№2 и 5)	6
13.2	Приготовление супов; суп слизистый из риса с куриным пюре (диеты№1 и 5) борщ (№2 и5)	6
13.3	Приготовление вторых блюд и напитков; картофельное пюре с морковью (диеты№1,2,5); плов из риса с фруктами диета№5	6
<b>14.</b>	<b>Дрожжевое тесто и изделия из него.</b>	<b>60</b>
<b>14.1</b>	Приготовление теста дрожжевого безопасного для блинов с маслом, и оладий со сметаной.	6
14.2	Приготовление теста безопасным способом для пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых	24
14.3	Приготовление жареных пирожков и пончиков	12
14.4	Приготовление теста опарным способом и изделий из него; пирожки печенные и ватрушки с творогом	12
14.5	Приготовление кулебяки и расстегаев	6
<b>Производственная практика – 504 часа</b>		

1.	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе.	28
2.	Приготовление основных блюд из овощей, грибов	28
3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	28
4.	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	28
5.	Приготовление блюд из рыбы	28
6.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	28
7.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса	28
8.	Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами.	28
9.	Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами.	28
10.	Приготовление и порционирование гарниров из круп макаронных изделий, бобовых, зерновых.	28
11.	Приготовление и порционирование блюд из бобовых изделий, макаронных изделий	28
12.	Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов.	28
13.	Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов.	28
14.	Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом)	28
15.	Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки)	28
16.	Приготовление мучных кулинарных изделий печеных, жаренных.	50
17.	Приготовление сладких блюд и холодных напитков	28

18.	Сдача рабочего места, оформление отчета по практике	6
<b>Всего</b>		<b>972</b>

#### **ПМ 04. «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельском хозяйстве»**

**1. Место в структуре основной образовательной программы:**  
профессиональный цикл

#### **2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** оперативного учета в сельской усадьбе;

**уметь:** пользоваться нормативной документацией; оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации); проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства; вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции; определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы;

**знать:** назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета; нормативную документацию; правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации; учет работы машинно-тракторных агрегатов; учет естественной убыли; методы инвентаризации материальных ценностей

#### **3. Структура модуля**

Оперативный учет в сельском хозяйстве.

Документооборот в сельском хозяйстве.

#### **4. Общая трудоемкость модуля**

Всего – 522 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 9 часов.
- Учебной и производственной практики –360 часов.

## 5. Формы контроля

Формы текущего контроля успеваемости студентов: практические занятия, устный опрос, контрольные работы. Итоговая аттестация: **квалификационный экзамен.**

## 6. Учебная и производственная практика

Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля

### **ПМ 04. «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельском хозяйстве»**

<b>№ п/п</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Учебная практика – 72 часа</b>		
1.	Отработка навыков по оформлению первичных документов	<b>6</b>
2.	Работа со сборником рецептов	<b>6</b>
3.	Отработка навыков по калькуляции: решение задач на проценты	<b>6</b>
4.	Отработка навыков по оформлению отчета о движении продуктов и тары на производстве	<b>6</b>
5.	Отработка навыков по оформлению документов по поступлению продукции растениеводства	<b>6</b>
6.	Отработка навыков по оформлению документов по поступлению продукции животноводства	<b>6</b>
7.	Отработка навыков по оформлению документов по поступлению производственных запасов	<b>6</b>
8.	Отработка навыков по оформлению документов по выбытию продукции растениеводства	<b>6</b>
9.	Отработка навыков по оформлению документов по	<b>6</b>

	выбытию продукции животноводства	
10.	Отработка навыков по оформлению документов по выбытию производственных запасов	<b>6</b>
11.	Отработка навыков по калькуляции себестоимости продукции растениеводства	<b>6</b>
12.	Отработка навыков по калькуляции себестоимости продукции животноводства	<b>6</b>
<b>Производственная практика – 288 часов</b>		
1.	Ознакомление с предприятием	<b>6</b>
2.	Ознакомление с организацией бухгалтерского учета	<b>18</b>
3.	Ознакомление с системой материальной ответственности	<b>18</b>
4.	Выполнение учета денежных средств и расчетных операций	<b>18</b>
5.	Ведение оперативного учета затрат и выхода продукции(работ, услуг) вспомогательных производств и расходов по содержанию и эксплуатации машин и оборудования	<b>24</b>
6.	Учет работы машинно-тракторного парка	<b>18</b>
7.	Ведение оперативного учета затрат и выхода продукции растениеводства	<b>24</b>
8.	Ведение оперативного учета затрат и выхода продукции животноводства	<b>24</b>
9.	Ведение учета сельскохозяйственной продукции и производственных запасов	<b>24</b>
10.	Проведение инвентаризации материальных ценностей	<b>24</b>
11.	Учет естественной убыли	<b>18</b>
12.	Ведение учета животных на выращивании и откорме	<b>18</b>
13.	Ведение учета основных средств	<b>18</b>
14.	Ведение первичного учета труда и его оплаты	<b>24</b>
15.	Ведение учета реализации продукции, материалов, работ и услуг	<b>24</b>
16.	Ведение учета финансовых результатов и отвлеченных средств	<b>24</b>
17.	Проведение анализа хозяйственно-финансовой деятельности сельской усадьбы	<b>24</b>
18.	Подготовка отчета по практике, сдача рабочего места	<b>12</b>
<b>Всего</b>		<b>360</b>



Пронумеровано и

прошито 29 стр. на 12 листах

Зав. УМО М.Г. Ковязина



