

## **ПРАКТИКА КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 35.01.23 ХОЗЯЙКА(ИН) УСАДЬБЫ.**

В колледже оборудована материально-техническая база для прохождения студентами учебной практики в соответствии с требованиями ФГОС.

### **Лаборатории:**

бухгалтерского учета, налогов и аудита;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;  
технологии машинного доения;  
технологии производства продукции растениеводства;  
технологии производства продукции животноводства;  
технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;  
кулинарии;  
информационных технологий в производственной деятельности.

**Учебный кулинарно - кондитерский цех.**

### **Характеристика профессиональной деятельности**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: имущество, в т.ч. земельный и коллекционный участок, приусадебное хозяйство и надворные постройки в сельской усадьбе;  
сельскохозяйственные животные и продукция животноводства;  
сельскохозяйственные культуры и продукция растениеводства;  
сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;  
пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи;  
обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе;  
технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции.

Обучающийся по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы готовится к следующим видам деятельности:

1. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.
2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.
3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.
4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

**Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)**

- Оператор машинного доения
- Плодоовощевод
- Повар
- Учетчик

**Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Специалист, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Специалист, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

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

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

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

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

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

## **2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.**

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

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

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

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

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

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

## **3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.**

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

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

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

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

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

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

## **4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.**

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

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

















