

ГБПОУ НСО «Купинский межрайонный аграрный лицей»

# Презентация профессии

Хозяйка(ин) усадьбы

Группа 3Х

Мастер п/о Елена Геннадьевна

Марухина

# ИСТОРИЯ ЗАРОЖДЕНИЯ ПРОФЕССИИ

Впервые профессия Хозяйка усадьбы появилась  
в нашей стране в начале 90-х годов.

Девушки учились выращивать овощные культуры, занимались сбором, переработкой, хранением и реализацией плодоовощной продукции, ухаживали за с/х животными.

Сегодня основным источником дохода для многих жителей не только села, но и города является приусадебное хозяйство, благополучие которого во многом зависит от профессионализма и квалификации хозяйки.

Именно поэтому многие девушки, и юноши выбирают профессию "Хозяйка/ин усадьбы"

Лицейсты изучают технологии производства, хранения и переработку продукции растениеводства и животноводства, технологии приготовления пищи и контроль качества блюд, бухгалтерский учет, налоги и аудит, ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций.

За 3 года 10 месяцев обучения вы получите несколько профессий: оператор животноводства, мастер плодоовощевод, повар 3-4 разряда, учетчик.

Одним словом, «Хозяйка/ин усадьбы" - это своего рода универсал, мастер на все руки.

**ПМ 01. Уход за сельскохозяйственными животными,  
производство, хранение и переработка продукции  
животноводства в сельской усадьбе**





# Профессиональные компетенции

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.

# ММ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства



# Профессиональные компетенции

ПК 2.1. Планирование 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.



# Хочешь свежих помидоров Загляни на огород: С недостатком витаминов Справится овощевод





# ПМ 03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд;



# Профессиональные компетенции

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.

# ПМ 04. Ведение оперативного учета, имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций

Ах, нелегкая судьба-  
Всё-то цифры то бумаги.  
Где же чары, воробжа?  
Денег в их руках немало,  
Фирмы ломаются счета.  
Что к бухгалтерам попало,  
То пропало навсегда.



# Профессиональные компетенции

ПК 4.1. Проводить учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве.

ПК 4.2. Проводить учёт приобретённой продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность АПК.



