

18.05.2026

Тема урока:

1. Введение, «Хозяйка (ин) усадьб». Должностные обязанности.
2. Основные сведения о профессии «Хозяйка (ин) усадьбы»
Знакомимся с профессией на основании ФГОС 112201.01.
Обучающийся по профессии «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.В завершение обучения сдаём демонстрационный экзамен по «Учёту»
Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видами деятельности:
 1. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.
ПК1.1 Планировать сельскохозяйственные 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 зооигиенических 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 и 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 сырьё 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 приёма пищи, сервировать стол

4. Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

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

ПК 4.2 Проводить учёт приобретённой продукции по отраслям.

ПК 4.3 Анализировать финансово- хозяйственную деятельность сельской усадьбы.

Студенты, обучающиеся по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы» по окончании обучения получают квалификации

Повар – учетчик

Оператор машинного доения

Плодоовощевод

Задание: Переписать конспект очень подробно.

Прочитать ФГОС 112201.01