

АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ НПО
35.01.23 (112201.01) Хозяйка(ин) усадьбы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 112201.01 «Хозяйка(ин) усадьбы» предполагает разработку примерной основной профессиональной образовательной программы (ПОПОП) в целях успешного внедрения нового стандарта в практику профессионального образования.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» и раздел «Физическая культура» являются инвариантными для всех профессий технической группы и программы по ним разрабатываются иными образовательными учреждениями.

В представленной примерной ОПОП основное внимание уделено разработке программ:

- учебных дисциплин общепрофессионального цикла;
- профессиональных модулей профессионального цикла.

Необходимо понимать, что новые подходы к разработке ФГОС нового поколения и примерных ОПОП, диктуют определенные требования к содержанию и технологии применения новых учебно-методических материалов. Основным отличием примерной ОПОП по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы» от варианта второго поколения заключается в практико-ориентированном подходе к освоению умений и знаний в рамках данной квалификации. Главной инновацией является содержание общепрофессиональных дисциплин, которые содержат основные понятия, принципы, методы и характеристики, необходимые для изучения разделов междисциплинарных курсов, входящих в профессиональные модули. Именно в рамках профессиональных модулей происходит процесс освоения соответствующих общих и профессиональных компетенций при тесном взаимодействии теории и практики.

Уровень образования: среднее (полное) общее и основное общее. Опыт работы не требуется.

Нормативный срок освоения ОПОП: на базе среднего (полного) общего образования 10 месяцев, а на базе основного общего образования 3 года 5 месяцев.

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.

Виды профессиональной деятельности и компетенции

Код	Наименование
ВПД 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 машины 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.
- ВПД 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.
- ВПД 3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**
- ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с требованиями 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.
- ВПД 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.

Общие компетенции выпускника

- | | |
|-------|--|
| Код | Наименование |
| 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)

Примерная ОПОП содержит: базисный учебный план на 10 месяцев (учебный план на 3 года 5 месяцев разрабатывается образовательным учреждением на основе данного базисного учебного плана и общеобразовательной подготовки см. «Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» на сайте ФИРО).

ОП.00 Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства
ОП.02	Основы деловой культуры
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОП.04	Экологические основы природопользования
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности
ПО.00 Профессиональный цикл	
ПМ.01	Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе
ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

Аннотации размещены согласно циклам дисциплин.

Примерная программа каждой учебной дисциплины имеет следующую структуру:

1. Паспорт примерной программы учебной дисциплины
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины
 - 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины
 2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
 3. Условия реализации программы учебной дисциплины
 - 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.2. Информационное обеспечение обучения
 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
- Освоение учебной дисциплины завершается оценкой компетенций по системе «зачтено/ не зачтено».

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства

уметь:

- определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления её 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 её 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программ учебной дисциплины:

всего 106 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 106 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Основы деловой культуры

уметь:

- Осуществлять производственное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- Пользоваться простыми приёмами 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, партнёрами, клиентами;
- Основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- Формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- Составляющие внешнего облика делового человека: костюм причёска, макияж, аксессуары;
- Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часа.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Экологические основы природопользования

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита

уметь:

- вести бухгалтерский учёт и отчётность.

знать:

- сущность и содержание бухгалтерского дела;
- основные правила и методы ведения бухгалтерского учёта;
- виды бухгалтерских счетов;
- учёт 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 59 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Информационные технологии в профессиональной деятельности

уметь:

- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

знать:

- устройство персонального компьютера, его функции;
- возможности использования информационных технологий для организации учёта и контроля работ в сельской усадьбе;
- прикладные программы для ведения учёта.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 79 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;
самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен иметь практический опыт:**

- ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свиньи, птица);
- доение коров;
- обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению.

Уметь:

- кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с расписанием 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 коров 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 вызывающие 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

Всего – 561 часов, в том числе
максимальной учебной нагрузки обучающегося 264 час., включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 156 час.;
- самостоятельной работы обучающегося - 108 час.;
учебной и производственной практики - 297 час.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

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

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 667 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 370 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часа;

учебной и производственной практики – 297 часов.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего 614 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 317 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -217 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;
- учебной и производственной практики -297 часов.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

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

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

Всего – 628 часов,

в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 331 час. включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 219 час.;

- самостоятельной работы обучающегося - 112 час.;

- учебной и производственной практики - 297 час.