



Министерство образования и науки Пермского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Пермский агропромышленный техникум»

35.01.23

## ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ



## **Срок освоения программы**

на базе основного общего образования (9 кл.) – 3 года 10 месяцев

**Форма обучения** – очная (бюджет)

**Квалификация:** Оператор машинного доения

Плодоовощевод

Повар

Учетчик

**Уровень получаемого образования:**

Квалифицированный рабочий, служащий

**Вступительные испытания:** Нет



## **Назначение профессии**

*Специалист широкого профиля, выполняющий работы, связанные с производством, переработкой и учетом сельскохозяйственной продукции, приготовлением пищи и владеющий несколькими профессиями.*

**Обучающийся по профессии  
«Хозяйка(ин) усадьбы»  
готовится к следующим видам деятельности**



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

**Сфера профессиональной деятельности**



- выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме).



## Направления деятельности

### Повар

Профессия повара – одна из немногих, где обязательные вкусовые ощущения и восприятия являются основными профессионально важными психическими функциями. Поэтому тот, кто решил стать кулинаром, должен обладать тонкими вкусовыми ощущениями и хорошо развитым обонянием. Специфические требования предъявляются к памяти повара. У него должна быть развита долговременная словесно-логическая память, ему необходимо знать все о составе пищи и ее калорийности, о физиологии питания, санитарии и гигиене, о правилах составления меню, и, конечно же, иметь глубокие знания по технологии приготовления пищи и эксплуатации оборудования.



### Плодоовощевод

Профессия относится к типу "человек-природа".

Плодоовощевод работает в плодоовощеводческих и фермерских хозяйствах, селекционных и опытных станциях, питомниках по выращиванию саженцев. Обрабатывает почву, подготавливает удобрения, семена и рассаду овощных, бахчевых и других культур, саженцы фруктовых деревьев, обеспечивает уход за ними (прореживание, прополку и т.п.), собирает урожай.



Самостоятельно или под руководством агронома выполняет основные агротехнические мероприятия: посев, орошение, внесение органических и неорганических удобрений, биологическую и химическую защиту от вредителей и сорняков и т.п. В теплицах и парниках регулирует тепловой и световой режим. По данным наблюдений определяет время посадки растений, дополнительные меры по уходу за ними, сроки сбора урожая. Экономно расходует ресурсы - семена, удобрения, электроэнергию.

## Учетчик

Бухгалтерский учет в обязательном порядке ведется на любом предприятии независимо от его организационно-правовой формы и сферы деятельности. Основные правила организации и ведения бухгалтерского учета для всех предприятий едины.

Ведение бухгалтерского учета регламентируется законами, нормативными актами и положениями по бухгалтерскому учету. Но устанавливаемые законодательными документами правила предполагают многовариантность бухгалтерских решений. Поэтому каждое предприятие в соответствии со спецификой своей деятельности вправе выбрать те варианты, которые обеспечат ему наиболее эффективную работу.

## Условия труда



Хозяйка(ин) усадьбы может работать как самостоятельно, так и в коллективе из нескольких специалистов. Чаще всего представители данной профессии работают на открытом воздухе. Это могут быть фермерские хозяйства, земельные угодья. Как правило, это подвижная деятельность, связанная с общением с людьми.

Хозяйка усадьбы достаточно самостоятельна в своей деятельности. Она может принимать собственные решения в рамках поставленных задач, проявлять разумную инициативу, но при этом должна четко руководствоваться правилами и нормами своей профессии.

## БАЗЫ ПРАКТИК



- Агрофирма «Усадьба»



- Сеть магазинов Семья



**Алендвик**

- УК Алендвик



- ООО «Пермские овощи»

- СХПК «Труженник»

- ООО «Краснокамские теплицы»

- ООО «УралАгро»

## **Области применения профессии**

Специалисты с профессией хозяйка(ин) усадьбы могут работать в таких организациях и сферах, как:

- сельское хозяйство,
- фермерские хозяйства,
- тепличные комплексы, оранжереи,
- научно-исследовательские институты и т.п.

## **ПЕРСПЕКТИВЫ КАРЬЕРНОГО РОСТА**

Возможные пути развития хозяйки(на) усадьбы:

- может специализироваться в различных сферах сельского хозяйства, научно-практической деятельности и т.п.,
- может заниматься исследовательской деятельностью, написать кандидатские и докторские диссертации, прежде всего, в области селекции, создания новых сортов сельскохозяйственных растений,
- предпринимательский путь развития, в данном случае человек может начать заниматься собственным делом, открыть свое фермерское хозяйство и т.п. В случае данного направления карьерного роста рекомендуется развивать предпринимательские умения, осваивать такие профессии, как: предприниматель, менеджер.

## **ГДЕ ПРОДОЛЖИТЬ ОБУЧЕНИЕ**

ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» по специальностям:

- Коммерция (по отраслям)
- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- Технология мяса и мясных продуктов
- Экономика и бухгалтерский учет (в сельском хозяйстве)
- Технология молока и молочных продуктов
- Технология продукции общественного питания



## **Изучаемые дисциплины**

Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства

Основы деловой культуры

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Экологические основы природопользования

Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Технологии ухода за сельскохозяйственными животными

Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе

Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе

Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций

**Добро пожаловать в наш Техникум!!!**

