

Аннотация к рабочим программам по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

16675 Повар,
20336 Бухгалтер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности;

ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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 ее 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 77 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час;
самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

ОП.02 Основы деловой культуры

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: 16199 Оператор электронно – вычислительных и вычислительных машин, 20336 Бухгалтер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
осуществлять профессиональное 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 аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
поддерживать деловую репутацию;
создавать и соблюдать имидж делового человека;
организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 17353, 17351, 12721 Продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, кассир торгового зала.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа; самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

ОП.04 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16668 Плодоовощевод; 18104 Садовод.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности;

использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

принципы рационального природопользования;

источники загрязнения окружающей среды;

государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;

экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

ОП.05 Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке по профессиям: учетчик.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести бухгалтерский учет и отчетность;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и содержание бухгалтерского дела;

- основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;

- виды бухгалтерских счетов;

- учет 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 121 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 81 час;

самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16199 Оператор электронно–вычислительных и вычислительных машин, 20336 Бухгалтер, 17353, 17351, 12721 Продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, кассир торгового зала.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
устройство персонального компьютера, его функции;
возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе;
прикладные программы для ведения учета.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 83 часа;
самостоятельной работы обучающегося 40 час.

ОП.07 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство, 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно - учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 93 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 25 часа.

Профессиональный цикл

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

Рабочая программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций на базе среднего (полного) общего образования;

на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 2509 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1141 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 761 час;
самостоятельной работы обучающегося – 380 часов;
учебной и производственной практики – 1368 часов.

ПМ.04 Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по специальности НПО 35.01.23 «Хозяйка усадьбы» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Проводить учёт объёма готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы

Проводить учёт приобретенной продукции по отраслям

Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке учетных работников сельского хозяйства при наличии среднего полного образования и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Иметь практический опыт: с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета; нормативную документацию;

правила заполнения, обработку, порядок и срок хранения первичной документации;

учет работы машинно-тракторных агрегатов;

учет естественной убыли;

методы инвентаризации материальных ценностей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1115 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 810 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 390 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 185 часа;

учебной практики – 144 часов.

производственной практики – 396.