**[Код профессии](http://atlas-professiy.spb.ru/sj11.html)**

35.01.23  Квалификации: плодоовощевод; повар 3-4 разряда; учетчик

[**Область профессиональной деятельности**](http://atlas-professiy.spb.ru/sj11.html)

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

[**Объекты профессиональной деятельности**](http://atlas-professiy.spb.ru/sj11.html)

- 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.

[**Основные виды работ**](http://atlas-professiy.spb.ru/sj11.html)

**-** 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.

[**Средства труда**](http://atlas-professiy.spb.ru/sj11.html)

- сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;

- пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи.

[**Знания, умения, навыки, необходимые для осуществления деятельности, компетенции/профиль компетенций**](http://atlas-professiy.spb.ru/sj11.html)

**Должен знать:**

**-**правила кормления различных сельскохозяйственных животных;

-способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;

- технику машинного доения коров;

- особенности ухода за свиньями и птицей;

- основные способы переработки и хранения продукции животноводства;

- 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;

- технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей;

- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;

- правила сервировки стола;

- назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;

- правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации.

**Должен уметь:**

**-**кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;

- осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований;

- проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;

- 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 организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;

- пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

- оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации);

- проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства;

**Иметь практические навыки:**

**-**ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица);

- доения коров;

- обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

- возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

- приготовления блюд и определения их качества;

- оперативного учета в сельской усадьбе.

**Компетенции/профиль компетенций:**

 ***Хозяйка (ин) усадьбы должен обладать следующими профессиональными компетенциями:***

**1. При уходе за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе:**

планировать животноводческие работы в сельской усадьбе;

- выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе;

- вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования;

- осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований;

- проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию;

- осуществлять переработку молока в сельской усадьбе;

- осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

**2. При производстве, хранении и переработке продукции растениеводства в сельской усадьбе:**

- планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике;

- выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями;

- проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур;

- хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе;

- проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию;

- заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

**3. При кулинарном приготовлении пищи и контроль качества блюд:**

- составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе;

- подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи;

- выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности;

- приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста;

- порционировать и подготавливать блюда для подачи;

- готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

**4. При ведении оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе:**

- проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы;

- проводить учет приобретенной продукции по отраслям;

- анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.