

АННОТАЦИИ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО ПРОФЕССИЯМ  
Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий

Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки  
Общепрофессионального цикла

ОП. 01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ  
АДАПТАЦИИ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации разработана в соответствии с рабочим учебным планом: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать собственную трудовую деятельность;
- составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);
- применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;
- использовать приемы создания и поддержания климата в трудовом коллективе, в общении с потребителями;
- оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние;
- выработать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации

знать:

- основные понятия: рынок труда, рынок профессий;
- составляющие профессиональной пригодности;
- общие положения трудового договора;
- виды адаптации;
- причины возникновения конфликтных ситуаций;
- виды и структуру конфликта

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

- ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
- ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

ОП. 02 ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Общая физическая подготовка разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и охрана труда разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- руководствоваться в профессиональной деятельности нормами законодательства об охране труда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию технологического оборудования.

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования;

- общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ;

- основы законодательства об охране труда

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

- ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
- ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцируемый зачет

#### ОП.04 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Основы бухгалтерского учета разработана в соответствии с рабочим учебным планом Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности;
- выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации

знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись;
- объекты бухгалтерского учета;
- план счетов;
- бухгалтерскую отчетность

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

- ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
- ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

#### ОП.05 ОСНОВЫ АГРОНОМИИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

- определять виды растений;
- применять основные агротехнические приемы выращивания цветочных и древесно-кустарниковых растений.

Знать:

- строение и основные процессы жизнедеятельности растений;
- морфологические и биологические особенности основных цветочных и древесно-кустарниковых растений;
- принципы селекции растений;

- основные способы обработки почвы и повышения ее плодородия;
- график посева культур, высадки рассады;
- основные виды сорняков, вредителей и болезней сельскохозяйственных культур, методы защиты от них.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.05 является овладение обучающимися общими компетенциями:

- ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
- ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 06 МЕХАНИЗАЦИЯ РАБОТ В ЗЕЛЕНОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять способы переработки с помощью простых ручных орудий и инструмента, а также средств малой механизации;
  - применять технический уход за используемыми средствами малой механизации, выявление и устранение неисправностей в работе оборудования
- знать:
- способы проведения работ по техническому уходу за используемыми средствами малой механизации, применяемыми в зеленом хозяйстве

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

- ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
- ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 07 ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Охрана окружающей среды разработана в соответствии с рабочим учебным планом: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять освоенные знания и способы деятельности для поддержания экологической обстановки на необходимом уровне
- знать:

- о биосфере как глобальной экосистеме;
- о сущности современных проблем взаимодействия общества и природы;
- о причинной обусловленности негативных воздействий хозяйственной деятельности человека на окружающую природную среду;
- о роли биологического разнообразия в сохранности и устойчивости биосферы;
- закономерности взаимодействия организма и среды;
- принципы построения единой экологической культуры

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

- ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
- ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 08 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с рабочим учебным планом: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
  - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства
- знать:
- основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения
- Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

- ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
- ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 09 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены разработана в соответствии с рабочим учебным планом: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 10 ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА И ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 10 Оснащение рабочего места и охрана труда разработана в соответствии с рабочим учебным планом: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь

знать:

- классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания.
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 11 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 11 Физиология питания разработана в соответствии с рабочим учебным планом: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки  
профессионального цикла

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИЙ ЗЕЛЕНОГО ХОЗЯЙСТВА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИЙ ЗЕЛЕНОГО ХОЗЯЙСТВА является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с учебным планом по профессиям: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513, Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-

94), Профессиональным стандартом Специалист в области декоративного садоводства, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2014 г. N 627н, Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30, выпуск 51

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать почву и семенной материал для выращивания цветочных растений
ПК 1.2.	Выращивать и ухаживать за декоративными цветочными, древесно-кустарниковыми растениями
ПК 1.3.	Защищать декоративные цветочные, древесно-кустарниковые растения от неблагоприятных метеорологических условий, вредителей и болезней
ПК 1.4.	Формировать газоны, цветники, производить посадку декоративных древесно-кустарниковых растений
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки почвы и семенного материала для выращивания цветочных растений</li> <li>- выполнения работ выращиванию декоративных цветочных, древесно-кустарниковых растений</li> <li>- формированию газонов и цветников</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обрабатывать почву и выполнять подготовительные работы для посадки растений</li> <li>– Проводить окучивание и полив растений</li> <li>– Сажать, пересаживать саженцы, черенки, сеянцы, деревья, кустарники, цветочные растения</li> <li>– Пользоваться садово-огородным инструментом и инвентарем</li> <li>– Оценивать результаты анализа почв</li> <li>– Применять методики определения структуры почвы</li> <li>– Использовать приемы раскисления или расщелачивания почвы</li> <li>– Использовать индивидуальные средства защиты</li> <li>– Владеть техникой сбора и сушки семян декоративных растений</li> <li>– Владеть методами обмолота и очистки семян</li> <li>– Использовать отраслевые справочники и базы данных</li> <li>– Владеть приемами подготовки семян, сортировки луковиц и клубнелуковиц цветочных растений</li> <li>– Владеть приемами пикировки и черенкования декоративных растений</li> <li>– Владеть техникой выгонки луковичных растений</li> <li>– Владеть приемами выращивания отводками саженцев, черенками древесно-кустарниковых растений</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Планировать сроки зеленого черенкования, посадки</li> <li>– Владеть приемами обрезки и формирования кроны молодых деревьев и кустарников</li> <li>– Использовать простые метеорологические приборы и приборы радиационного контроля</li> <li>– Определять поврежденные, отмершие части растений</li> <li>– Использовать индивидуальные средства защиты</li> <li>– Отбирать и составлять травосмеси</li> <li>– Производить укатку при засыпке семян растительной смесью</li> <li>– Владеть техникой посадки декоративных растений по рисунку</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Способы обработки почвы</li> <li>– Способы посева семян и высадки рассады</li> <li>– Виды орошения, нормы и время полива</li> <li>– Способы посадки, пересадки растений</li> <li>– Технологические процессы кошения, обрезки, трамбовки</li> <li>– Требования охраны труда при выполнении сельскохозяйственных работ</li> <li>– Состав и свойства почв</li> <li>– Способы улучшения состава и структуры почв</li> <li>– Типы и характеристики удобрений</li> <li>– Технологии получения компоста</li> <li>– Перечень пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации</li> <li>– Виды цветочных декоративных растений</li> <li>– Типы и признаки созревания семян и плодов</li> <li>– Технологии специальной обработки семян</li> <li>– График посева культур, высадки рассады</li> <li>– Методы вегетативного и генеративного размножения декоративных растений</li> <li>– Методы, сроки стратификации семян</li> <li>– Технологии вегетативного размножения декоративных растений</li> <li>– Виды, способы и схемы посева семян древесных, древесно-кустарниковых растений</li> <li>– Технологии и сроки заготовки черенков</li> <li>– Технологии внесения удобрений и подкормки растений</li> <li>– Технологии обрезки и формирования крон молодых деревьев и кустарников</li> <li>– Способы защиты декоративных растений от неблагоприятных и опасных метеорологических явлений</li> <li>– Технологии профилактики и борьбы с болезнями и вредителями растений</li> <li>– Технологии устройства газонов</li> <li>– Виды газонных трав, варианты травосмесей</li> <li>– Сезонные, морфологические характеристики декоративных растений</li> <li>– Технологии создания сложных композиций из декоративных растений</li> <li>– Нормы высева семян, плотности посадки декоративных растений</li> <li>– Внешние признаки декоративных растений</li> </ul>

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОМПЛЕКТОВЩИК ТОВАРОВ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОМПЛЕКТОВЩИК ТОВАРОВ является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с учебным планом по профессиям: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513, Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), Требованиями Единого тарифно-

квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30, выпуск 51.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Идентифицировать различные группы продовольственных и непродовольственных товаров
ПК 2.2.	Соблюдать условия и правила складирования и хранения товаров
ПК 2.3.	Осуществлять отбор товаров на основании документов в предприятиях розничной торговли
ПК 2.4.	Сверять наименование и количество отобранных товаров с данными, указанными в документах
ПК 2.5.	Производить взвешивание, упаковку и оформление упаковочных ярлыков
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	–комплектовать продовольственные и непродовольственные товары различных групп
уметь	- комплектовать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров; - осуществлять приемку товаров; - осуществлять подготовку товаров к продаже; - осуществлять приемку товаров
знать	- ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров; - правила складирования и хранения товаров; - технологию приемки товаров, сопроводительные документы; - правила взвешивания и способы упаковки различных товаров; - способы регулирования весов; - правила комплектования товаров; - подготовку товаров к инвентаризации; - порядок заполнения упаковочного ярлыка

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

#### Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: Рабочий зеленого хозяйства, Комплектовщик товаров, Кухонный рабочий, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513, Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-

94), Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30, выпуск 51

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выполнять доставку полуфабрикатов и сырья в производственные цехи и внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары
ПК 3.2	Выполнять доставку готовой продукции к раздаче или в экспедицию
ПК 3.3	Выполнять операции по выгрузке продукции из тары.
ПК 3.4	Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники и иное оборудование
ПК 3.5	Осуществлять сбор пищевых отходов
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения подготовительных работ и работ с готовой продукцией;</li> <li>– выполнения работ по санитарной обработке посуды, оборудования и инвентаря</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять доставку полуфабрикатов и сырья в производственные цехи;</li> <li>– открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, производить вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;</li> <li>– осуществлять выгрузку продукции из тары;</li> <li>– производить внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары., заполнение котлов водой;</li> <li>– осуществлять доставку готовой продукции к раздаче или в экспедицию;</li> <li>– осуществлять загрузку функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт;</li> <li>– включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники;</li> <li>– устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;</li> <li>– устанавливать на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками;</li> <li>– осуществлять сбор пищевых отходов;</li> <li>– осуществлять уборку цехов на предприятиях питания</li> <li>– производить санитарную обработку кухонной, столовой посуды и инвентаря.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;</li> <li>– правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;</li> <li>– правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;</li> <li>– правила включения и выключения электродуховых плит, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;</li> <li>– правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе;</li> <li>– правила санитарной обработки кухонной, столовой посуды и инвентаря</li> </ul>

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен