

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 31 » 05 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » 05 2018г

Председатель МК Игнатов Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.17 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Разработчики:

Фаустова Е.И. –преподаватель ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Фаустова Е.И. -преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д. при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 90 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов ;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной и производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – 1.2	Раздел 1. Технологический процесс обработки овощей и грибов и блюда из них	90	36	39		18	-	36	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36							36
Всего:		126	34	24	-	17	-	36	36

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Технологический процесс обработки овощей и грибов и блюда из них			162	
МДК 01. 01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			87	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание		12	
	1	Товароведная характеристика овощей и грибов Пищевая ценность. Классификация. Правила хранения. Органолептическая оценка, требования к качеству.	5	2
	2	Организация работы овощного цеха, подбор оборудования и инвентаря для обработки овощей и грибов Организация работы овощного цеха. Виды технологического оборудования. Правила безопасного использования оборудования, инвентаря.		2
	3	Последовательность операций по обработке овощей и грибов. Общие требования к обработке. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и консервированных овощей.		2
	4.	Обработка грибов. Подготовка овощей к фаршированию. Охлаждение и заморозка полуфабрикатов. Использование отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.		
	5.	Подготовка пряностей и приправ Характеристика основных видов пряностей и приправ. Подготовка к использованию.		2
	Практические работы		2	
	1.	Работа со сборником рецептов.		
	2.	Определение количества сырья, % отходов.		
	Лабораторные работы		5	
	1.	Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.		
	2.	МКО капустных и луковых овощей.		
	3.	МКО тыквенных и томатных овощей, свежих и солёных огурцов. Фарширование овощей.		

	4.	Обработка листовых и пряных овощей , свежих. Сушеных и солёных грибов.		
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание		22	
	1.	Тепловая обработка продуктов Основные способы тепловой обработки продуктов. Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные способы тепловой обработки.	5	2
	2.	Организация производства в горячем цехе при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей и грибов. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.		2
	3.	Технология приготовления и отпуск блюд из овощей и грибов Блюда и гарниры из отварных, припущенных овощей.		2
	4.	Блюда и гарниры из жареных овощей.		2
	5.	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции.		2
	Практические работы			2
	1.	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода.		
	2	Расчет калькуляции на блюда из овощей и грибов.		
	Лабораторные работы		15	
	1.	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе.		
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель и кабачки, жаренные основным способом. Картофель, жареный во фритюре.		
	3.	Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные, морковные котлеты; картофельный рулет.		
	4.	Технология приготовления блюд из фаршированных овощей: овощные голубцы, фаршированный перец и кабачки.		
		5.	Технология приготовления блюд из тушеных овощей: тушеная капуста. Рагу из овощей.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Составление опорного конспекта по темам: «Общие требования к обработке овощей», «Требования к качеству и сроки хранения овощей», «Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов», «Способы тепловой обработки продуктов». Составление словаря новых терминов и слов. Составление технико-технологических схем блюд из овощей. Составление технологических карт. Составление сводных таблиц форм нарезки и кулинарного использования картофеля, моркови, капусты белокочанной, лука репчатого. Работа в рабочих тетрадях. Решение количественных и качественных задач. Подготовка информации с использованием новых производственных технологий и Машин для обработки овощей». Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Блюда и гарниры из отварных овощей», «Блюда и гарниры из жареных овощей», «Запеченные овощные блюда», «Тушеные блюда из овощей» «Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов».			17	

Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Обработка капустных и луковых овощей», «Обработка плодовых овощей», «Техника безопасности при использовании теплового оборудования». Составление рекламных проспектов блюд . Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Разработка технико-технологических карт на фирменные блюда из овощей и грибов. 2. Разработка комплекса мероприятий по экономному расходованию жиров при приготовлении жареных блюд из овощей. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов по итогам их выполнения. 4. Используя профессиональные журналы, Интернет подготовить сообщение или реферат о Российской пирамиде питания. 5. Подготовка творческих заданий, учебных проектов (в рамках участия в работе учебно-исследовательского общества «Лицеист», конференций, кружка «Кулинарный дизайн»). 6. Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.		
Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ: - первичная обработка и нарезка овощей; - обработка луковых и листовых овощей; - обработка тыквенных и томатных овощей; - обработка свежей и квашеной капусты; - обработка свежих и соленых огурцов; - обработка свежих, соленых и сушеных грибов; - приготовление блюд и гарниров из отварных овощей; - приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей; - приготовление блюд и гарниров из жареных овощей; - приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей; - приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей; - приготовление блюд из грибов	36	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: - приготовление блюд и гарниров из овощей: отварные, припущенные, жареные основным способом, жареные во фритюре; - приготовление оладий, зраз, котлет из овощей; - приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов.	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется учебный кабинет «Кулинария» и кулинарная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд и кондитерских изделий).

Оборудование лабораторий:

1. Кулинарной:

электроплиты, шкафы жарочные электрические, фритюрница электрическая, весы, производственные столы, моечные ванны, доски разделочные для сырых и вареных овощей, ножи поварские для сырых и вареных овощей, карбовочный нож, фигурная выемка для шариков, фигурная выемка для спирали, нож для гофрирования, выемка округлая, зубочистки, бачок для сбора отходов, кастрюли емкостью 1-3л, веселка деревянная, сковороды чугунные, сковороды порционные, лопатки металлические, противни, разливная ложка емкость 50-100мл, подстановочные тарелки, тарелки для вторых блюд, вилки столовые, ножи столовые, соусники емкостью 50-100мл, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 4-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2018.

Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. - М.: «Академия», 2018

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.

Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А.Кравцова; под ред. М.А. Николаевой.- М.: Деловая литература, 2008.

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2018.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: Академия, 2007.

Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2018.

2. Справочники:

Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко - 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2007.

Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.

Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В. Усов. – М.: «Академия», 2007.

Усов, В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В. Усов. – М.: «Академия», 2008.

Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М. : Академия, 2007.

Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010.

Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. - М.: Щит, 2003.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 1999.

2. Отечественные журналы:

«Питание и общество»
«Шеф Арт»
«Ресторанные ведомости»

3. Интернет ресурсы

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание /
www.edu.ru – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель имеет высшее профессиональное образование, высшую квалификационную категорию, соответствующую профилю модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» и профессии «Технология приготовления пищи».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Мастера: имеющий начальное профессиональное образование, первую квалификационную категорию, 5 квалификационный разряд с, прошедший обязательную стажировку в профильных предприятиях в 2010 году.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- соблюдение алгоритма первичной обработки овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ; — обоснование выбора оборудования и инвентаря для нарезки овощей	<i>Текущий контроль в форме:</i> -составления алгоритмов первичной обработки овощей и грибов; -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по МДК <i>Зачет по учебной и производственной практике</i> <i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i>
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	- демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд из овощей и грибов; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов; - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация); - эстетическое оформление блюд	<i>Текущий контроль в форме:</i> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по МДК <i>Зачет по учебной и производственной практике</i>

		Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– нахождение и использование информации из различных источников для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	

профессиональной деятельности		
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	– демонстрация готовности производственных помещений к работе в период прохождения учебной и производственной практики; – наличие положительных отзывов по итогам производственной практики	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знания (для юношей)	– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	