

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 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

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	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.1. Область применения рабочей программы

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

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество готовых блюд;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок.

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

всего –113 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 41 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 27 час

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

учебной практики-72 час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
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 6.1 – 6.4	Раздел 1. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.	113	27	21		14	-	72	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	149	27	21	-	14	-	72	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 отлагательного 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 06. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок		81	
МДК 06. 01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		45	
Тема 1.1 Приготовление холодных блюд и закусок.	Содержание	18	
	1 Организация работы, подбор оборудования и инвентаря Организация производства в холодном цехе. Виды технологического оборудования. Правила безопасного использования оборудования, инвентаря.	6	2
	2 Подготовка продуктов для холодных блюд Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Подготовка продуктов для холодных блюд. Последовательность операций. Подготовка гастрономических продуктов. Дополнительные ингредиенты. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.		2
	3 Бутерброды. Разновидности, технология приготовления, оформление. Требования к качеству, сроки хранения.		2
	4 Салаты, винегреты Салаты из сырых и вареных овощей.		2
	5. Винегреты, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.		
	6. Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, мясных и рыбных продуктов Овощные и грибные закуски. Блюда и закуски из яиц. Рыбные блюда и закуски Мясные блюда и закуски. Технология приготовления. Правила подачи. Требования к качеству, сроки хранения.		2
	Практические работы	3	
	1 Решение производственных задач.		
	2 Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода.		

	3	Расчет калькуляции на холодные блюда и закуски.	
	Лабораторные работы		9
	1	Приготовление холодных блюд и закусок.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Составление опорного конспекта по темам: «Подготовка продуктов для холодных блюд», «Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов», «Последовательность технологических операций для приготовления салатов из сырых овощей», «Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд и закусок из мяса», «Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд и закусок». Составление словаря новых терминов и слов Составление технико-технологических схем холодных блюд и закусок. Составление технологических карт. Работа в рабочих тетрадах Решение количественных и качественных задач Подготовка информации с использованием новых производственных технологий Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Оформление бутербродов», «Фирменные салаты лучших поваров России», «Холодные рыбные блюда и закуски в нетрадиционном исполнении», «Холодные блюда и закуски из яиц», «Оформление салатов из сырых овощей» Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Требования к качеству гастрономических продуктов для холодных блюд и закусок», «Холодные блюда и закуски из мяса», «Холодные блюда и закуски из рыбы», «Техника безопасности при использовании теплового оборудования» Составление рекламных проспектов блюд Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Разработка синквейков (личного отношения к теме в 5 строках) а прозе, стихотворной форме или в виде рисунков. 2. Основываясь на полученном производственном опыте, составить 2-3 ситуационные задачи, содержащие проблемы, для обсуждения на занятиях. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов по итогам их выполнения. 4. На основе материалов специальной литературы и Интернета подготовить сообщение или реферат о холодных закусках русской кухни. 5. Подготовка творческих заданий, учебных 6. Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.			9
Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ: - подготовка гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд; -приготовление бутербродов; -приготовление салатов из сырых овощей; -приготовление салатов из вареных овощей; -приготовление икры кабачковой, свекольной, морковной; -приготовление салатов из рыбы; -приготовление мясных салатов; -приготовление блюд и закусок из яиц; - приготовление холодных рыбных блюд и закусок;			18

-приготовление холодных блюд и закусок из мяса;		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: - приготовление бутербродов - приготовление салатов из сырых овощей, квашеной капусты, вареных овощей; - приготовление холодных блюд и закусок.	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:

Хлеборезательная машина МРХ-200, машина для нарезки гастрономических продуктов, овощерезательная машина МРО-50-200, машина для нарезания вареных овощей МРОВ-160, холодильное оборудование, настольные циферблатные весы ВНЦ-2, производственные столы, разделочные доски с маркировкой «Хлеб», «ОВ», «МВ», «РВ», «Сельдь», «Зелень», лотки, мерные ложки, противни, кастрюли емкостью 1...1,5 л, 3..5 л, кондитерский мешок, сковороды, поварские ножи, карбовочный нож, посуда, закусочные тарелки, салатники, порционные блюда, селечницы, формочки для студня, терки, формы для нарезания продуктов и их оформления, бачок для сбора отходов, 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, 2018.

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», 2010.

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 рецептов 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 холодных блюд и закусок» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление холодных блюд и закусок».

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 холодных блюд и закусок» 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
<p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение органолептическим способом качества продуктов для бутербродов; - демонстрация навыков приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - соблюдение технологических требований и санитарных норм, безопасных условий труда при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям № 6, 7</i></p>
<p>Готовить и оформлять салаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация приготовления и оформления салатов; - соблюдение технологических требований при приготовлении салатов; - соблюдение санитарных норм, безопасных условий труда при приготовлении салатов; - демонстрация проведения бракеража салатов; - соблюдение правил составления НТД (нормативно-технологической документации) 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям № 6, 7</i></p>

<p>Готовить и оформлять простые холодные закуски</p>	<p>-демонстрация приготовления и оформления простых холодных закусок; - соблюдение технологических требований при приготовлении простых холодных закусок; - обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, соблюдение правил их безопасного использования для приготовления простых холодных закусок; - определение органолептическим способом качества простых холодных закусок; - демонстрация проведения бракеража готовых простых холодных закусок</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>-защиты практических и лабораторных работ;</i> <i>- оценки выполнения заданий для самостоятельной работы;</i> <i>- тестирования по теме МДК</i></p> <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям № 6, 7</i></p>
<p>Готовить и оформлять простые холодные блюда</p>	<p>- определение органолептическим способом качества продуктов при приготовлении простых холодных блюд; -демонстрация приготовления простых холодных блюд; - соблюдение технологических требований и санитарных норм, безопасных условий труда при приготовлении простых холодных блюд; - обоснование выбора оформления простых холодных блюд; - соблюдение правил составления НТД (нормативно-технологической документации)</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>-защиты практических и лабораторных работ;</i> <i>- оценки выполнения заданий для самостоятельной работы;</i> <i>- тестирования по теме МДК</i></p> <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям № 6, 7</i></p>

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	<i>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик</i>
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 профессиональной деятельности	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в 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	– демонстрация готовности производственных помещений к работе в период прохождения учебной и	

поддерживать его санитарное состояние	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	