ФЗ-УР-МК-08

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

профессия 19.01.17 Повар, кондитер

2016

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО Методической комиссиейПредседатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова”\_\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева”\_\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитерУТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б.Заводчикова ”\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |

Разработчик: Шуплецова Л.Ю. **–** мастер производственного обучения, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и муждисциплинарных курсов ГБПОУ «Лысьвенский политехнический колледж»

Внутренняя экспертиза:

Содержательная экспертиза:

Техническая экспертиза:

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 11 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 14 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

* 1. **Область применения программы**

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

 ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

 ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

 ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

 Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовке) и профессиональной подготовки работников в области индустрии питания различных форм собственности при наличии основного общего образования.

Опыт работы: не менее 3-х месяцев на первом квалификационном уровне (помощник повара) на рабочем месте во время обучения.

Тип предприятия: возможные места работы (кухни отеля, ресторана, специализированные цеха и др.).

Должность: диет - повар, повар горячего цеха, повар заготовочного цеха, многоцелевой работник по питанию.

* 1. **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

 **Базовая часть:**

Максимальная учебная нагрузка – 60 часов, обязательная учебная нагрузка 41 час

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

**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;

приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качества готовых блюд;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требование к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлению блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температура подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

* 1. **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **60** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **41** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 18 |
| лабораторные работы | - |
| контрольные работы | - |
|  |  |
| **Учебная практика** | **72** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **19** |
| в том числе: |  |
| **Домашнее задание:** повторение ранее изученного материала по учебникам, конспектам и презентационному материалу, ответы на вопросы, изучение технологических карт и схем. | 13 |
| **Домашняя работа:** оформление отчетов по практическим занятиям | 6 |
| **Итоговая аттестация в** *форме квалификационного экзамена*  |

1. **результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентом видов профессиональной деятельности (ВПД) **приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| 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: ПМ04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов**  | **Практика**  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося,** **часов** | **Учебная,****часов** | **Производственная,****часов** |
| **Всего,****часов** | **в т.ч.практические занятия,****часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **ПК 4.1****ПК 4.2** | **Раздел I МДК 04.01 Кулинарная обработка и разделка рыбы****Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом** | **25** | **18** | **9** | **7** | **-** | **-** |
| **ПК 4.3** | **Раздел II МДК 04.01 Приготовление блюд из рыбы** | **35** | **23** | **9** | **12** | **-** | **-** |
|  | **Учебная практика** | **72** | **-** | **-** | **-** | **72** | **-** |
| **Производственная практика** | **144** | **-** | **-** | **-** | **-** | **144** |
|  | **Всего:** | **276** | **41** | **18** | **19** | **72** | **144** |

**3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля: ПМ04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО**

**ПРОФЕССИИ 18590 СЛЕСАРЬ-ЭЛЕКТРИК ПО РЕМОНТУ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (междисциплинарных курсов) и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. | Объем часов | Уровень усвоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС 04.01: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ** | **41/19** |  |
| **РАЗДЕЛ I. Пм 04 Кулинарная обработка и разделка рыбы****ТЕМА 1****Механическая кулинарная обработка рыбы** | **Содержание** **учебного материала:** |  |  |
| 1 | Ассортимент и товароведная характеристика рыбы | 1 | 2 |
| 2 | Виды рыб, часто используемые в питании | 1 | 2 |
| 3 | Первичная обработка рыбы: размораживание, вымачивание соленой сельди | 1 | 2 |
| 4 | Обработка бесчешуйчатой рыбы и рыбы осетровых пород | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы:** | **-** | - |
| **Практические занятия:**№ 1 Механическая кулинарная обработка рыбы . Определение количества отходов | **3** | - |
| **Контрольная работа:** | **-** | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | **3** | - |
| **1) Домашнее задание:** повторение изученного материала по конспекту и учебникам**2) Домашняя работа:** оформление отчета практического занятия | 21 | -- |
|  | **ИТОГО ПО ТЕМЕ 1** | **7/3** |  |
| **ТЕМА 2****Приготовление рыбных полуфабрикатов** | **Содержание** **учебного материала:** |  |  |
| 1 | Ассортимент и общие правила приготовления полуфабрикатов. Приготовление панировок для полуфабрикатов | 1 | 2 |
| 2 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее | 1 | 2 |
| 3 | Приготовление кнельной массы | 1 | 2 |
| 4 | Обработка рыбы для фарширования | 1 | 2 |
| 5 | Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы:** | **-** | - |
| **Практические занятия:** | **6** | - |
| 1 | № 2 Используемое оборудование, правила эксплуатации, техника безопасности | 3 |  |
| 2 | № 3 Использование рыбных пищевых отходов. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов | 3 |  |
| **Контрольная работа:** | **-** | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | **4** |  |
| **1) Домашнее задание:** повторение изученного материала по конспекту и учебникам**2) Домашняя работа:**  оформление отчета практического занятия | 22 | -- |
| **ИТОГО ПО ТЕМЕ 2** | **11/4** |  |
| **РАЗДЕЛ II Пм 04****Приготовление блюд из рыбы****ТЕМА 3****Приготовление блюд из рыбы** | **Содержание** **учебного материала:** |  |  |
| 1 | Значение рыбных блюд | 1 | 2 |
| 2 | Продолжительность тепловой обработки различных видов рыб и морепродуктов | 1 | 2 |
| 3 | Технология приготовления блюд из рыбы отварной | 1 | 2 |
| 4 | Технология приготовления блюд из осетровой рыбы | 1 | 2 |
| 5 | Технология приготовления рыбы припущенной | 1 | 2 |
| 6 | Технология приготовления блюд из рыбы жаренной | 2 | 2 |
| 7 | Технология приготовления блюд из рыбы запеченной | 2 | 2 |
| 8 | Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы | 2 | 2 |
| 9 | Технология приготовления блюд из кнельной массы и морепродуктов | 1 | 2 |
| 10 | Требования к качеству рыбных блюд, сроки хранения | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы** | - | - |
| **Практические занятия:** | **9** | -- |
| 1 | № 4 Блюда из жаренной рыбы, приготовление, подача, (% потерь при тепловой обработке) | 3 | - |
| 2 | № 5 Блюда из запеченной рыбы, приготовление, подача, (% потерь при тепловой обработке) | 3 | - |
| 3 | № 6 Калькуляция блюд из рыбы | 3 | - |
| **Дифференцированный зачет** | 1 | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | **12** |  |
| **1) Домашнее задание:** повторение изученного материала по конспекту и учебникам**2) Домашняя работа:** оформление отчетов практических занятий | 93 |  |
| **ИТОГО ПО ТЕМЕ 3** | **23/12** |  |
|  | **Учебная практика** | **72** |  |
| 1 | Рыба по-русски (припущенная) | 6 |
| 2 | Рыба тушенная в томате с овощами | 6 |
| 3 | Рыба жареная | 6 |
| 4 | Рыба в тесте жареная | 6 |
| 5 | Поджарка из рыбы | 6 |
| 6 | Рыба, запеченная с картофелем по-русски | 6 |
| 7 | Рыба, запеченная с яйцом | 6 |
| 8 | Рыба, запеченная в сметанном соусе | 6 |
| 9 | Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски | 6 |
| 10 | Рыба, запеченная с помидорами | 6 |
| 11 | Котлеты или биточки рыбные | 6 |
| 12 | Шницель рыбный натуральный | 6 |
|  |  | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (без практики):** | **41** |
|  |  | **Самостоятельная работа обучающегося** | **19** |
|  |  | **Всего:** | **60** |

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 программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

 Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинет

- комплект бланков технологической документации;

 -комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления блюд и гарниров из рыбы, способы оформления и подачи блюд из рыбы , планшеты с семействами рыб, планшет по способам фарширования рыбы).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лабораторий:

1. Технологического оборудования и оснастки:

* электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры), тепловое оборудование (плита электрическая четырех-конфорочная, пароконвектомат, газовая горелка), холодильное оборудование (холодильник бытовой );
* наборы шаблонов, форм, инструментов, приспособлений;
* комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

* компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор;
* программное обеспечение общего и профессионального назначения;

комплект учебно-методической документации.

3. Автоматизированного проектирования технологических процессов: автоматизированное рабочее место преподавателя; интерактивная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству студентов;

* технологическое оборудование;
* наборы инструментов;
* приспособления;
* заготовки, шаблоны, формы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

#  **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария». 1999г
2. Н.П. Ковалев «Русская кухня». 1987год
3. Ю.М. Новоженов «Кулинарная характеристика блюд». 1987год
4. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар». 2005год

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / *В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.* – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
3. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
4. Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка».

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 1988.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2009
3. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

#  **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы**»** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессиональных модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов», « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога. теста», «Приготовление супов и соусов».

#  **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):.

наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

# **Мастера**: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год

# **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 обработку рыбы с костным скелетом. | Проведение органолептической оценки качества рыбы с костным скелетом. | Тестовое задание |
| Соответствие выбора температурного и временного режима размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | Тестовое задание |
| Соответствие выбора инвентаря, технологического оборудования, приспособлений в соответствии со стадиями первичной обработки; | Тестовое задание,  |
| Эффективная организация рабочего места; | Наблюдение  |
| Соблюдать безопасность условий труда при использовании механического оборудования; | Наблюдение  |
| Осуществление различных действий при обработке рыбы с костным скелетом. | Экспертная оценка выполненной работы; |
| Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | Экспертная оценка выполненной работы; |
| Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | Тестовое задание |
| Соответствие выбора инвентаря, технологического оборудования, приспособлений в соответствии с технологическим процессом приготовления; | Тестовое задание,  |
| Эффективная организация рабочего места; | Наблюдение  |
| Соблюдать безопасность условий труда при использовании механического оборудования; | Наблюдение  |
| Обеспечивать правильное хранение охлажденной и мороженой рыбы, предназначенной для последующего использования, в обработанном виде. | Тестовое задание |
| Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с ученическими нормами; | Экспертная оценка выполненной работы; |
| Выбор температурного и временного режима при использовании теплового оборудования; | Тестирование, наблюдение |
| Определение степени готовности простых блюд и их вкусовые качества из рыбы с костным скелетом; | Экспертная оценка выполненной работы; |
| Определение соответствие готовых блюд их рыбы с костным скелетом требованиям к качеству; | Тестирование |
| Соответствие выбора инвентаря, технологического оборудования в соответствии с заданной технологией приготовления; | Тестовые задания, ситуационные (проблемные) задачи; |
| Соблюдать безопасность условий труда; | Наблюдение  |
| Определение норм выхода и способов порционирования блюд из рыбы с костным скелетом; | Экспертная оценка выполненной работы; |
| Выбрать декор, вид оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. | Экспертная оценка выполненной работы; |

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 | Устный экзаменЭкспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи;- оценка эффективности и качества выполнения; | Устный экзаменЭкспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;-самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -эффективный поиск необходимой информации;-использование различных источников, включая электронные ресурсы | Устный экзамен |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования;- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;- самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | -соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | -демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |