

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матушак


« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля «ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов»

профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.04 от 20.08.2013 №726

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики: Ковалева Инна Григорьевна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
- 2 Структура и содержание профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.1.	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
ПК 1.2.	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3.	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4.	Осуществлять хранение продуктов.
ПК 1.5.	Вести учёт движения продуктов.

Иметь практический опыт	Составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное); Составления заявки на продукты питания; Контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов; Закладки продуктов на хранение; Учета движения продуктов;
Уметь	Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов; Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; Составлять заявки на продукты питания;

	<p>Заполнять первичные учетные документы;</p> <p>Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);</p> <p>Рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);</p> <p>Рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);</p> <p>Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>Проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</p> <p>Участвовать в проведении инвентаризации;</p> <p>Проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета;</p>
Знать	<p>Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>Ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;</p> <p>Требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</p> <p>Особые условия хранения продуктов для морской команды;</p> <p>нормы питания;</p> <p>Особенности питания моряков в различных условиях плавания;</p> <p>Правила составления заявок на продукты питания;</p> <p>Понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных - учетных документов;</p> <p>Понятие о калькуляции;</p> <p>Понятие о меню, порядке его составления и утверждения;</p> <p>Основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</p> <p>Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.</p>

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный,	ЛР 14

дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	
---	--

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля.«ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объём модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Лекции	Практические занятия	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.1.3, 1.4 ОК. 01.-07	Раздел 1. МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов	48	18	14			16
ПК .1.1,1.2, 1.5 ОК 01.-07	Раздел 2. МДК.01.02 Основы калькуляции и учета	48	12	20			16
ПК 1.1 - ПК 1.5	Учебная практика, часов	36			36		
ПК 1.1 - ПК 1.5	Производственная практика, часов	36				36	
	Всего:	168	30	34	36	36	32

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01.Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения пищевых продуктов		96	
МДК. 1. 1 Основы товароведения пищевых продуктов		32	
Тема 1.1.1. Понятие товароведение. Химический состав и хранение пищевых продуктов.	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие товароведение. Химический состав пищевых продуктов. Оценка качества пищевых продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Замораживание, хранение и размораживание продуктов Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Техника безопасности при эксплуатации продовольственных кладовых. Погрузка и переноска продуктов.		
Тема 1.1.2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Группы свежих овощей. Свежие плоды, грибы, корнеплоды. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение.		
	Практические занятия	2	
Тема 1.1.3. Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Классификация круп и бобовых. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Товарные запасы. Правила оценки. Методы контроля, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Зерно. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные и хлебобулочные изделия.		
	Практические занятия	2	
Тема 1.1.4. Молоко и молочные продукты	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко и сухие сливки, сгущенные молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение.		
	Практические занятия	2	
Тема 1.1.5. Яйцо и яйцепродукты	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Яйца куриные: строение яйца, химический состав и энергетическая ценность, классификация яиц. Яичные продукты: мороженые, яичный порошок. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение.		
	Практические занятия	2	
Тема 1.1.6. Рыба и рыбные продукты	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Ассортимент рыбных продуктов: живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая и сушеная, копченая рыба, балычные изделия, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые морепродукты. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение.		
	Практические занятия	2	
Тема 1.1.7. Мясо и мясные продукты	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Мясо убойных животных и домашней птицы: пищевая ценность, ткани мяса, классификация мяса, характеристика качества мяса. Мясные полуфабрикаты, субпродукты: химический состав и пищевая		

	ценность. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение.		
	Практические занятия		
	6. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов. Составление карт качества.	2	
Тема 1.1.8. Вкусовые и пищевые добавки, загустители.	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. Кулинарное использование вкусовых продуктов. Загустители: крахмал, агар-агар, желатин, пектин. Сахар и его заменители. Использование, пищевая ценность, требования к качеству.		
	Практические занятия	2	
	7. Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качеств.		
Дифференцированный зачет		2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Раздел 2. Основы калькуляции и учёта		48	
МДК 01.02 Основы калькуляции и учёта		32	2
Тема 1.2.1. Общая характеристика учета на предприятиях общественного питания и судах	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Общие принципы организации учета. Требования к содержанию и оформлению документов. Материальная ответственность на предприятиях. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.		
Тема 1.2.2. Общие принципы составления меню на различные периоды времени	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие о меню, порядке его составления и утверждения, примерное меню для экипажей судов. Составление меню дневного рациона питания. Расчет необходимого количества продуктов: меню-раскладка.		
	Практические занятия	4	
	1. Составление меню на различные периоды времени	2	
	2. Составление технологических карт	2	
Тема 1.2.3. Организация снабжения. Учет движения продуктов	Содержание	14	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Источники поступления продуктов. Составление заявки. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.	2	
	Практические занятия	4	
	3. Расчет необходимого количества продуктов для питания членов экипажа (на день, неделю, месяц).	2	
	4. Составление товарного отчета	2	
Тема 1.2. 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях и судах	Содержание	16	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие о цене, виды цен. Порядок определения цен на продукцию собственного производства. Калькуляционные карточки, их характеристика. Порядок составления калькуляции.	2	
	Практические занятия	10	
	5. Определение продажной цены на супы, соусы	2	
	6. Определение продажной цены на холодные блюда, гарниры	2	
	7. Определение продажной цены на мучные изделия	2	
	8. Определение продажной цены на напитки	2	
	9. Определение продажнойна горячие вторые блюда	2	
Тема 1.2. 5.Порядок проведения инвентаризации продуктов и документальное оформление.	Содержание	4	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.	2	
	Практические занятия	2	
	10. Оформление инвентаризационной ведомости	2	

Тема 1.2. 6. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие об основных средствах. Понятие о предметах материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря. Их учет на производстве. Порядок списания предметов в случае износа, боя, порчи.	2	
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа МДК. 1. 1 Основы товароведения пищевых продуктов		16	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Поиск сообщений на тему «Назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки». Работа с нормативно-технической документацией (технический регламент на молочную продукцию) Составление схемы строения рыбы (по выбору) Составление схемы «Классификация мяса и мясных продуктов» Подготовка сообщения на тему «Роль кондитерских и вкусовых товаров в общественном питании» Составление таблицы «Классификация по категориям яиц»		4 2 4 4 2	
Самостоятельная работа Раздел 2. Основы калькуляции и учёта		16	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Составить меню дневного рациона питания экипажа судна. Подготовка сообщения по теме: Особенности питания моряков в различных условиях плавания. Составление заявки на продукты питания на месяц с учетом 15% запаса для непредвиденных ситуаций (задержка судна по объективным причинам в море.) Решить технологических задач		4 8 4	
Учебная практика раздела. Виды работ: Проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; Составление заявки на продукты питания; Заполнение первичных учетных документов. Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное). Расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц). Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. Проведение учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;		36	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Производственная практика. Виды работ: Проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; Составление заявки на продукты питания; Заполнение первичных учетных документов; Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное); Расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц); Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам); Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов; Проведение учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; Участие в проведении инвентаризации; Проведение сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета.		36	
Всего		168	
Комплексный экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются помещения:

кабинет «Товароведения продовольственных товаров», Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенный:

оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (комплект плакатов).

и техническими средствами:

- интерактивная доска, электронные ресурсы по товароведению;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оснащенные базы практики:

Учебная практика реализуется в кабинетах профессиональной образовательной организации, где есть оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудование и инструменты (или их аналогов).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Товароведение пищевых продуктов [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_23268.pdf
2. Поиск книг [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/>
3. Пищевые продукты (товароведение) [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/?book=49872&pg=1>
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета. [Электронный ресурс]: учебник для студ. СПО – М.: ОИЦ «Академия», 2020. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
5. Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/71205450/#ixzz5QodjBtr7>

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 272с.
3. Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.-М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.
7. Закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.96 №129-ФЗ
8. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
9. Закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.96 №129-ФЗ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).	<i>Демонстрация знаний:</i> особенностей питания моряков в различных условиях плавания, правил составления планового меню на различные периоды времени.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное), соблюдение правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам).	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	<i>Демонстрация знаний:</i> правил составления заявок на продукты питания, в соответствии с нормами питания.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> составления заявки на продукты питания, выполнения расчётов потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц), выполнения правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам).	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	<i>Демонстрация знаний:</i> требований к качеству сырья и продуктов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> проведения органолептической оценки качества сырья и продуктов, контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов.	<i>Демонстрация знаний:</i> условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> выбора способа хранения с соблюдением температурного режима, закладки продуктов на хранение.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 1.5 Вести учёт движения продуктов.	<i>Демонстрация знаний:</i> принципов организации учета, порядка оформления первичных учетных документов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> оформления первичных учетных документов, ведения учета движения продуктов в соответствии с требованиями бухгалтерского учета, составления калькуляции.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении учебных заданий
ОК 02. Организовывать	обоснованность постановки цели, выбора и	Самоконтроль, собеседование,

собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	применения методов и способов решения профессиональных задач; своевременность выполнения заданий, отчетов	анализ внеаудиторной самостоятельной деятельности
ОК 03. Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность; самоанализировать и корректировать результаты собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях и во время внеаудиторной самостоятельной деятельности; тестирование
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	обоснованность отбора и использования информации при решении профессиональных задач.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	рациональное применение информационных источников в ходе выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Анализ аттестационного листа и характеристики с производственной практики
ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	осознанное стремление быть готовым к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности
ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	- способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик
ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	- демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик

