

Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании методического совета
протокол № от «__» _____ 2015 г.

П Р И Н Я Т
на заседании педагогического совета
протокол № от «__» _____ 2015 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор ОБПОУ САТТ
им. К. К. Рокоссовского
_____ Е.А. Громаков
«__» _____ 2015г.
Приказ № от «__» _____ 2015 г.

Рабочая программа

профессионального модуля ***ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов***

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	5
3. Структура и содержание профессионального модуля	6
4. Условия реализации профессионального модуля.....	8
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	10

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер и программы учебной дисциплины.

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К. К. Рокоссовского

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель специальных дисциплин
ОБПОУ САТТ им. К. К. Рокоссовского

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ *ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов*

1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля является частью 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.

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

С целью освоения 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 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 образовательной программы профессионального модуля:

Всего - **104** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **97** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **13** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **7** часов;

учебной и производственной практики - **84** часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля

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

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
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, 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

<i>Коды профессиональных компетенций</i>	<i>Наименование разделов профессионального модуля</i>	<i>Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)</i>	<i>Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)</i>			<i>Практика</i>	
			<i>обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся</i>		<i>самостоятельная работа обучающегося, часов</i>	<i>учебная, часов</i>	<i>производственная, часов</i>
			<i>всего, часов</i>	<i>в т.ч. лабор. и практич., часов</i>			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
ПК 1.1	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	20	6	3	3	6	12
ПК 1.2	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	24	7	3	4	18	48
	Производственная практика	60					
	Всего	104	13	6	7	24	60

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала практические занятия и самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов		18	
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		6	
Кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей.	Значение овощей в питании. Классификация овощей и грибов. Сборник рецептур и техническая документация. Порядок приемки овощей и определение их качества. Последовательность обработки овощей, виды и способы нарезки Порядок и сроки хранения очищенных и нарезанных овощей.	1	3
<i>Практическое занятие:</i> Упражнение по обработке и нарезке клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей.	Последовательность обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей. Виды и способы нарезки овощей, кулинарное использование.	1	3
Кулинарная обработка свежих и соленых огурцов, свежих, сушеных и соленых грибов, десертных, листовых и пряных овощей, зелени.	Ассортимент, виды и правила обработки огурцов и грибов, требования к качеству. Нормы отходов при обработке огурцов и грибов. Техника и последовательность обработки.	2	3
<i>Практическое занятие:</i> Упражнение по обработке и нарезке свежих и соленых огурцов, свежих, сушеных и соленых грибов, определение % отходов.	Упражнения по обработке и нарезке огурцов и грибов. Нормы отходов при обработке огурцов и грибов. Работа со сборником рецептур.	2	3
Учебная практика Виды работ: - организация рабочих мест в овощном цехе; - подбор оборудования, инструментов и инвентаря, подготовка к работе картофелеочистительных и овощерезательных машин; - определение качества овощей, грибов; сортировка, калибровка овощей; - обработка овощей и грибов; - шинковка и нарезка овощей и грибов; - охлаждение и замораживание отдельных видов овощей.		6	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Шинковка и нарезка овощей. Консервация различных форм нарезки овощей с использованием пищевых кислот. Составление цветочной композиции из овощей.		3	4
Раздел 2.		7	

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов			
Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	Классификация овощных блюд. Правила варки и припускания овощей. Технология приготовления блюд: овощи отварные, овощи припущенные, картофельное пюре, картофель в молоке. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству блюд. Правила проведения бракеража готовой пищи.	2	3
<i>Практическое занятие:</i> Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	Способы варки, жарки, овощей. Последовательность варки, припускания, жарки овощей основным способом и во фритюре. Тушение и запекание. Технология приготовления блюд: картофель, кабачки, баклажаны жареные, картофель, капуста тушеные, рагу из овощей. Последовательность приготовления блюд: голубцы овощные, перец, помидоры фаршированные. Варианты оформления, способы подачи. Требования к качеству блюд.	2	3
Технология приготовления блюд и гарниров из овощных масс и грибов.	Последовательность приготовления блюд и гарниров из овощных масс. Технология приготовления блюд: котлеты картофельные, морковные, свекольные, рулет картофельный, крокеты. Виды блюд из грибов. Требования к качеству, правила подачи.	1	3
<i>Практическое занятие:</i> Приготовление блюд и гарниров из овощных масс и грибов.	Приготовление блюд из овощей: рулет картофельный; капуста тешенная; крокеты картофельные; голубцы овощные.	1	3
<i>Зачёт</i>		1	
Учебная практика Виды работ: - организация рабочих мест в горячем цехе; - подбор оборудования, инструментов, инвентаря, подготовка к работе; - приготовление блюд из отварных овощей; - приготовление блюд из припущенных овощей; - приготовление блюд из жареных овощей; - приготовление блюд из тушеных овощей; - приготовление блюд из запеченных овощей; - приготовление блюд из овощных масс; - приготовление блюд из грибов; - сервировка и оформление блюд из овощей и грибов; - подача блюд из овощей и грибов.		18	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Расчет сырья по сборнику рецептур для приготовления блюд на практических занятиях.		4	4
Производственная практика Виды работ: - приготовление блюд из отварных овощей; - приготовление блюд из припущенных овощей; - приготовление блюд из жареных овощей; - приготовление блюд из тушеных овощей; - приготовление блюд из запеченных овощей; - приготовление блюд из овощных масс; - приготовление блюд из грибов.		60	4

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля осуществляется в:

учебных кабинетах: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебного кулинарного цеха;

лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи блюд из овощей.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, машина для очистки овощей, машины для нарезки сырых и вареных овощей, комплекты производственных ножей, приспособления и инструменты, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы овощей, грибов, блюд из них, холодильное оборудование, универсальный привод со сменным механизмом «Мясорубка».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Микробиологии, санитарии и гигиены - микроскопы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты.

2. Товароведения продовольственных товаров – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы овощей и грибов, муляжи образцов некачественных овощей, стандарты, сертификаты качества.

3. Технического оснащения и организации рабочего места – учебная мебель, образцы оборудования для овощного цеха, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, машины для обработки и нарезки овощей; муляжи блюд, натуральные образцы овощей, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2011гг;
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2010;
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2006;
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2005;
5. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2010;
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2010;

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «Повар», 1,2 части, 2007;
2. Интернет-информация : WWW.trapeza.ru

4.3. Организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по кулинарии согласно расписанию и учебному плану, практические занятия организуются и проводятся в учебной кухне-лаборатории (учебном кулинарном цехе).

Учебная и производственная практика проводится в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в овощном и горячем цехах, а также в учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Перед отработкой данного модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

Основы микробиологии, гигиены и санитарии, раздел «Личная гигиена повара. Производственная санитария»

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, раздел «Пищевые вещества и их значение», «Овощи»

Техническое оснащение и организация рабочего места,

Раздел «Механическое оборудование»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: **образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое).**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов.**

Инженерно-педагогический состав: *преподаватель спецдисциплин.*

Мастера: *мастер производственного обучения с квалификацией «Повар 4-6 разрядов».*

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

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	- выбор температурного режима и условий хранения традиционных видов овощей и грибов; - определение годности традиционных видов овощей и грибов.	- оценка выполнения тестовых заданий - оценка выполнения практических работ, работ на учебной и производственной практике
	- проверка исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей; - правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - организация рабочего места по обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом.	- тестирование - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной и производственной практике
	- выбор способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию; - выполнение действий по нарезке овощей (простые формы, сложные формы) вручную и механическим способом; - выполнение действий по подготовке традиционных видов овощей и грибов	- экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной и производственной практике; - защита практических работ; - экспертная оценка демонстрации умений на экзамене (квалифи-

	<p>к фаршированию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий по подготовке к тепловой обработке десертных овощей; - точность расчета количества отходов при обработке сырья; - точность проведения оценки качества обработанных овощей и грибов; - выполнение действий по хранению обработанных овощей и грибов. 	<p>кационном);</p> <ul style="list-style-type: none"> – мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику производственной практики.
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов; - выбор условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной и производственной практике.
	<ul style="list-style-type: none"> - проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - выбор оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной и производственной практике; - экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - выполнение действий по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - выполнение действий по приготовлению блюд из овощей и грибов с учетом временного регламента; - оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов; - расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - проведение бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; - выбор посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной и производственной практике; - экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; – защита практических работ; – презентация портфолио (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности); - экспертная оценка

		демонстрации умений на экзамене (квалификационном).
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор режимов хранения готовых блюд из овощей и грибов в зависимости от вида реализации; - выполнение действий по вакуумированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; - организация процесса хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной и производственной практике; - экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - экспертная оценка демонстрации умений на экзамене (квалификационном).

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.	<ul style="list-style-type: none"> - анализ ситуации на рынке труда; - быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; - выполнение заданий для самостоятельной работы, домашних заданий и заданий при аудиторном обучении; - понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических работ и выполнения заданий по практике. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка мастера производственного обучения при отработке практических занятий и при выполнении работ по учебной и производственной практике; - профориентационное тестирование.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - определение цели и порядка работы; - обобщение результата; - использование в работе полученные ранее знания и умения; - рациональное распределение времени при выполнении работ. 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); - экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья и готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка мастера производственного обучения при отработке практических занятий и при выполнении работ по учебной и производственной практике; - мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной дея-

<p>за результаты своей работы.</p>	<p>выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей и грибов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря и посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме и соответствие готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. 	<p>тельности (по дневнику).</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает сообщения, доклады и рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.). 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка мастера производственного обучения при отработке практических занятий и при выполнении работ по учебной и производственной практике.
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка мастера производственного обучения при защите сообщений, докладов и компьютерной презентации.
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - терпимость к другим мнениям и позициям; - оказание помощи участникам команды; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; - выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ на учебной и производственной практиках.
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно подготавливает и использует технологическое оборудование в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и гарниров и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - соблюдает правила личной гигиены и использует индивидуальные средства защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильную 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ на учебной и производственной практиках.

	подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- уровень физической подготовки; - стремление к здоровому образу жизни; - активная гражданская позиция будущего военнослужащего; - занятия в спортивных секциях.	- тестирование; - проверка практических навыков.

Разработчики:

ОБПОУ САТТ им. К. К. Рокоссовского

преподаватель специальных дисциплин - Е. И. Глазкова

Эксперты:

_____ (место работы) _____ (занимаемая должность) _____ (инициалы, фамилия)

_____ (место работы) _____ (занимаемая должность) _____ (инициалы, фамилия) _____

_____ (место работы) _____ (занимаемая должность) _____ (инициалы, фамилия)