

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «Международный колледж сервиса»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.04 Пекарь

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10
месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

Казань 2021



Рабочая программа учебной /производственной/ практики «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь и положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ МОН РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Международный колледж сервиса, г. Казань, Республика Татарстан.

Разработчик: Кокорина А. А., мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы специальных дисциплин МО ГАПОУ «МКС».

Протокол № 1 от 3 сентября 2021г.

Руководитель методической группы Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

Мамаржанова З.И. Маши



2

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	16
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление теста» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Приготовить и дозировать сырьё

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практической деятельности
Приготовить и дозировать сырьё	иметь практический опыт в: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой продукции; – контроле хранения и расхода готовой продукции. уметь: пользоваться производственными рецептурами технологическими рецептурами и инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качества опары, закваски, теста при замесе органолептическим показателям; определить физико-химический показатель сырья и полуфабрикатов различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания. знать: характеристика сырья и требования к его качеству;

	<p>правила хранения сырья, правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>способы активизации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>способ приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>способы замесы и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>методы определения готовности полуфабриката при замесе и брожение; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста;</p> <p>правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>
--	---

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего 180 часа, в том числе:

учебной практики – 72 часов;

производственной практики - 108 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Организация и ведение процессов размножения и выращивания дрожжей в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Приготовить и дозировать сырьё
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
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 её 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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 14	Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 16	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 19	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ /ПРАКТИКИ ПО ПМ.02

3.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПМ02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА			
МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	36	Раздел 1. Выполнение работы по приготовлению и дозировки сырья	6
		Раздел 2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	30
МДК 02.02. Технология приготовления	36	Раздел 3. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	30

теста для мучных кондитерских изделий		Раздел 4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	6
Всего часов	72		

3.2 Содержание программы учебной практики по ПМ.02

Код и наименования профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА				
МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		72	
Раздел 1. Выполнение работы по приготовлению и дозировки сырья	1.	Подготовка сырья к пуску в производство	6	3
Раздел 2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	1.	Способы замеса и образования теста	6	3
	2.	Приготовление опары, закваски для различных видов теста	6	3
	3.	Способы замеса и приготовление ржаного теста.	6	3
	4.	Способы замеса и приготовление пшеничного теста.	6	3
	5.	Способы замеса и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий.	6	3
Раздел 3. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	1.	Приготовление песочного пресного и сдобного теста	6	3
	2.	Приготовление пряничного теста	6	3
	3.	Приготовление воздушного, миндального теста	6	3
	4.	Приготовление бисквитного, масляно -бисквитного теста	6	3
	5.	Приготовление заварного, слоеного теста	6	3
Раздел 4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	1.	Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на оборудовании хлебопекарного производства.	6	3
ИТОГО часов			72	

3.3. Содержание производственной практики по ПМ.01

Код профессиональной компетенции	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА			
ПК 2.1	МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	6	Характеристика сырья, требования к качеству сырья, правила хранения сырья, подготовка сырья к пуску в производство
		6	Способы замеса и образования теста
		6	Приготовление опары, для различных видов теста
		6	Приготовление закваски для различных видов теста
		6	Способы замеса и приготовление ржаного теста.
		6	Способы замеса и приготовление пшеничного теста.
ПК 2.2-2.4	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	6	Способы замеса и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий.
		6	Приготовление песочного пресного теста
		6	Приготовление сдобного теста
		6	Приготовление пряничного теста
		6	Приготовление воздушного теста
		6	Приготовление миндального теста
		6	Приготовление бисквитного теста
		6	Приготовление масляно-бисквитного теста
		6	Приготовление заварного теста
		6	Приготовление слоеного теста
		6	Назначение инвентаря, инструментария, посуды при работе в хлебопекарном производстве.
		6	Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на оборудовании хлебопекарного производства. Д. Зачёт
	Итого	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ПРАКТИКИ ПМ.02

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная/производственная практика профессионального модуля «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА» по профилю специальности 19.01.04 Пекарь проходит в лаборатории колледжа и специализированных предприятиях города.

Реализация программы практики предлагает наличие учебного кабинета, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организации рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лабораторий /цеха предприятий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1

10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
Механическое оборудование:		
21	Тестораскаточная машина	1
22	Тестомесильная машина	5
23	Планетарный миксер	5
24	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
25	Мясорубка	1
26	Слайсер	1
27	Машина для вакуумной упаковки	1
28	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
29	Процессор кухонный	1
30	Овощерезка	1
31	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
32	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
33	Овоскоп	1
34	Нитрат тестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стол производственный с моечной ванной	15
37	Стеллаж передвижной	2
38	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	

5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Насадка для кондитерских мешков		3 комплекта
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

4.2 Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 448 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.
4. Драгилев А. И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016. – 272 с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия» 2016. – 336 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016. – 256 с.

7. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 6-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 480 с.

8. Ковалев Н.И, Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: учебник для технол. отделений техникумов общественного питания и сов. торговли. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 1983. – 304 с.

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия», 2016. – 184 с.

10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер; – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с.

11. Мармурзина Л. В. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2017. – 285с

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2018. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

2. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование /Евгений Крылов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. -160 с.

3. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. -112 с.

5. Хохлов Р.В. Тепловое оборудование / Роман Хохлов - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 164 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru> 2. <http://www.millionmenu.ru/> 3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/> 5. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3 Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ПООП и СПП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика, при освоении обучающимися профессиональных компетенций, в рамках профессиональных модулей реализовываются, как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться, как в учебной лаборатории, в учебной кухне СПП, так и в организациях, направление деятельности, которых соответствуют профессиональной деятельности, указанной в 15.ФГОССПО по специализации 19.01.04 Пекарь.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности, которых соответствуют профилю подготовки

обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом отличается.

4.4 Кадровое обеспечение практики

Руководство учебной/производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/ организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза 3 года

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии предлагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.01

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Приготовить и дозировать сырьё	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тест, Решение задач по расчету сырья, Наблюдение и оценка освоения компетенции в
	Определение основных признаков доброкачественности сырья Органолептические показатели качества	

	Подготовка к использованию	ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Выполнение работ по взвешиванию, растворению, дозированию необходимого сырья	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест, Проверка усвоения практических умений (проверочные работы), Решение задач по расчету сырья,
	Качество сырья оценено по органолептическим показателям	
	Выполнение работ по замесу теста, согласно рецептуре и технологическим инструкциям	
	Готовность теста определена верно	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тест, Решение задач по расчету сырья, Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Определение основных признаков доброкачественности сырья для приготовления опары, закваски, теста	
	Выполнение работ по замесу опары, теста согласно рецептуре и технологическим инструкциям	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест, Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Обслуживание мукосея проведено, верно	
	Обслуживание тестомесильной машины проведено, верно	

	Обслуживание тестораскаточной машины проведено верно	
--	--	--

5.1 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

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	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; Оценка эффективности и качества выполнения;	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач, осуществление коррекции собственной деятельности и ответственности за свою работу	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний	