

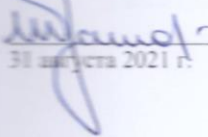
Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Сабинский аграрный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 МДК 01.03 . «Технология обработки сырья и  
приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**


для групп профессии 16675 «Повар»

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 МДК 01.03 . «Технология  
обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»  
разработана на основе профессионального стандарта по профессии 16675 Повар  
Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г.  
№ 610н и в соответствии с квалификационными требованиями по профессии.

Согласовано  
Зам. директора по ТО  
  
Ибрагимов Р.М.  
31 августа 2021 г.



Утверждаю  
Директор ГАПОУ «Сабинский аграрный  
колледж»  
  
З.М.Бикмухаметов

Составитель: преподаватель ГАПОУ  
«Сабинский аграрный колледж» Гимадиева З.Ф.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	
2.	Структура и содержание профессионального модуля	
3.	Условия реализации профессионального модуля	
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

## **1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК):

Имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» базируется на знаниях, умениях и навыках, получаемых студентами и для изучения общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

При изучении профессионального модуля необходимо постоянно обращать внимание студентов на ее обязательный характер, показывать, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки должны использоваться в будущей профессиональной деятельности.

### **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

#### **иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд;

#### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

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

### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 01 МДК 01.03 .Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе: лекций – 24 часа, практические занятия – 36 часов

учебной практики – 144 ч.  
и производственной практики – 120 часов.

#### **1.4. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

##### **Код Наименование результата обучения**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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 итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля ПМ.01 . МДК 01.03 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-ПК 1.2	Раздел 1. . Ведение технологического процесса обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы	30	12	18	-	-	-
ПК 1.3-ПК 1.4	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	30	12	18	-	-	-
ПК 11-ПК 1.4	Производственная практика, часов						100
	<b>Всего:</b>	<b>60</b>	<b>24</b>	<b>35</b>	<b>-</b>	<b>304</b>	<b>100</b>

### 3.2. Учебно-тематический план профессионального модуля ПМ 01. МДК 01.03 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> Ведение технологического процесса обработки сырья мяса, мясных продуктов и домашней птицы		<b>14</b>	
<b>МДК 01.03.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		<b>14</b>	
<b>Тема 1</b> Мясо и мясопродукты.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Виды мяса. Химический состав. Пищевая ценность.	4	2
	Субпродукты. Классификация и категории субпродуктов.		2
	Мясо птицы. Виды птицы и классификация.		2
	Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов по натуральным образцам.		
<b>Тема 2.</b> Организация производства предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Организация работы мясного цеха.</b> Оборудование, инвентарь, инструменты и емкости мясного цеха. Назначение соусного отделения горячего цеха.	2	2
	<b>Лабораторно-практическиеработы</b>	<b>2</b>	
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде.	2	3
<b>Тема 3.</b> Оборудование предприятий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Механическое и холодильное оборудование для мясного и мясорыбного цеха.</b> Назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для	2	2

общественного питания.	обработки мяса.		
<b>Тема 4.</b> Обработка сырья.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Механическая кулинарная обработка мяса.	2	2
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.		2
	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши.		2
	Обработка субпродуктов и костей.		2
	Обработка мяса диких животных.		2
	Проверочная работа тема «Кулинарная обработка говядины, свинины, баранины».		1,2
<b>Тема 5.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Полуфабрикаты из говядины.	2	2
	Полуфабрикаты из свинины и баранины.		2
	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2
	Механическая кулинарная обработка птицы.		2
	Приготовление полуфабрикатов из птицы: целые тушки, порционные, мелкокусковые и рубленые. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2
	Контрольный урок тема «Полуфабрикаты из мяса».		1,2
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>18</b>	
	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной мясной массы.	9	3
Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы.	9	3	
<b>Раздел 2.</b> Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы		<b>14</b>	
<b>МДК 01.04.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		<b>14</b>	
<b>Тема 6.</b> Приготовление блюд из мяса и мясной продукции.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Классификация мясных блюд.	4	2



	Отварные блюда мяса и субпродуктов.		2
	Блюда из жареного мяса и субпродуктов.		2
	Блюда из тушеного мяса и субпродуктов.		2
	Блюда из запеченного мяса и субпродуктов.		2
	Блюда из мяса диких животных		2
	Блюда из рубленого мяса.		2
	Блюда из мясной котлетной массы.		2
	Контрольный урок по теме «Блюда из мяса и мясной продукции».		2
	<b>Лабораторно-практическиеработы</b>	<b>18</b>	
	Приготовление блюд: ромштекса с гарниром; бефстроганов с картофелем жареным, гуляша с рисом.	10	3
	Приготовление блюд: мяса запеченного в луковом соусе; бифштекса рубленого с яйцом.	8	3
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Приготовление блюд из домашней птицы.	Общие сведения о блюдах из птицы. Отварная и припущенная птица.	4	2
	Блюда из жареной птицы.		2
	Жареные блюда из филе птицы.		2
	Тушеные блюда из птицы.		2
	Блюда из рубленой птицы.		2
	Контрольный урок по теме «Блюда из домашней птицы».		2
	<b>Лабораторно-практическиеработы</b>	<b>6</b>	
Приготовление блюд: шницель натуральный из курицы с картофелемфри.	2	3	
Приготовление блюд: котлеты натуральные с картофелем жареным.	4	3	
<b>Учебная практика</b>		<b>304</b>	
<b>Виды работ:</b> Ведение механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, птицы и дичи. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для первичной обработки мясных продуктов. Соблюдение санитарных правил. Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Определение доброкачественности сырья. Первичная обработка мясных продуктов: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывание и обсушивание. Кулинарный разруб и разделка туш крупного рогатого скота. Кулинарный разруб и разделка туш бараньей и свиной.		304	3

<p>Приготовление полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых для жарки, тушения и варки; порционных для жарки и тушения. Изучение норм выхода полуфабрикатов. Обработка костей.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов, крупнокусковых, порционных мелкокусковых из баранины, свинины и телятины.</p> <p>Приготовление натуральной рубки и котлетной масс. Работа на мясорубке. Приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Обработка субпродуктов: сортировка по видам, оттаивание. Обработка отдельных видов субпродуктов.</p> <p>Работа с таблицами и рецептурами сборника рецептур блюд.</p> <p>Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление мясных горячих блюд.</p> <p>Работа на холодильном, механическом оборудовании и тепловом оборудовании.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении мясных горячих блюд.</p> <p>Ведение тепловых процессов обработки мяса варки, жарки и запекания.</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции, укладка на блюдо, оформление и отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из натурального жареного мяса. Жарка крупных и порционных кусков.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного панированными кусками. Подбор гарнира, соуса. Оформление и отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из натуральной рубки. Подбор гарниров и соусов.</p> <p>Оформление и отпуск блюд.</p> <p>Приготовление блюд из тушеного мяса разными способами ( тушение без гарнира, тушение с гарниром).</p> <p>Приготовление блюд из мяса в запеченном виде. Оформление и отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса птицы в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде. Оформление блюд из птицы и отпуск. Работа со сборником рецептур.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p>	<p><b>100</b></p>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, птицы, кролика, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>100</p>	

<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из мяса и птицы, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд из мяса и птицы, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из мяса и птицы, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
<b>Всего за курс обучения:</b>	<b>60/ 404</b>	

#### **4. Условия реализации программы профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

##### **4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация программы модуля требует наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Рабочее место кабинета по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации, учебных фильмов, мультимедиа комплекс, компьютер, презентации по темам курса, раздаточный материал. Рабочее место лаборатории производственные столы, тепловое оборудование, универсальный привод, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственный инвентарь и инструменты.

##### **1.2. Информационное обеспечение обучения**

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

###### ***Основные источники:***

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2010 –400 с.
2. Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь, - М., Издательский центр «Академия», 2010 –160 с.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 112 с.
4. Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 208 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 320 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 432 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2010 –336 с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 496 с.

###### ***Дополнительные источники:***

1. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64 с.
2. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
3. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
4. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России
5. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов.

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

Обязательной аудиторной нагрузкой – 36 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.00.: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.01., «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» ОП.02., «Техническое оснащение и организация рабочего места» ОП.03.

## 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 первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>–демонстрировать органолептические способы оценки годности овощей и грибов</li> <li>–обосновывать подбор инвентаря и оборудования для ручной и механической обработки овощей</li> <li>–демонстрировать различные способы обработки овощей</li> <li>–демонстрировать умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов</li> <li>–демонстрировать умения работы со сборником рецептур</li> <li>–соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li> </ul> <p>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p>
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать умения работы со сборником рецептур</li> <li>– обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд</li> <li>– осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом</li> <li>– демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров</li> <li>– проводить бракераж блюд</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании</li> </ul>	<p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышение качества обучения по ПМ;</li> <li>- участие в НСО;</li> <li>-участие в олимпиадах</li> </ul>	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.</p>

	<p>профессионального мастерства конференциях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в органах студенческого самоуправления,</li> <li>- участие в социально-проектной деятельности;</li> </ul>	<p>Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.</p> <p>Наблюдение за ролью обучающихся в группе.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач</li> <li>- эффективность и качество выполнения работ</li> </ul>	
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.</li> </ul>	
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;</li> <li>- работа с АРМами, Интернет, Интернет</li> </ul>	
<p>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;</li> <li>- умение работать в группе;</li> <li>- наличие лидерских качеств;</li> <li>- участие в студенческом самоуправлении;</li> <li>- участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях</li> </ul>	
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</li> </ul>	

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

9 листов

Директор ГАПОУ «Сабанский аграрный колледж»  
Виктор Замятов З.М.

