

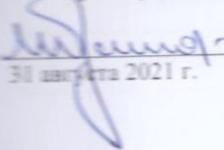
Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Сабинский аграрный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01.МДК 01.02 « Технологии обработки сырья и  
приготовление блюд из рыбы»**

для групп профессии 16675 «Повар»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 МДК 01.02 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы 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.



Директор ГАПОУ

Утверждаю  
«Сабинский аграрный

3.М. Бикмухаметов

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

<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

**ПМ 01. МДК 01.02.** Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

## **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы 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 рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд;

### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

всего – часа на изучение модуля, в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, в том числе: лекций – 28 часа, практические занятия – 40 часов  
 учебной практики – 304 ч.  
 и производственной практики – 100 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 МДК

#### 01.02 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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 4.1-ПК 4.2	Раздел 1. Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	34	14	20	-	-	-
ПК 4.3	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд из рыбы	34	14	20	-	-	-
	Производственная практика, часов	-					-
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>	<b>28</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>304</b>	<b>100</b>

**4. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 МДК 01.02** Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

**3.2.**

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
Раздел 1. Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		<b>34</b>	
МДК 02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Рыба и рыбные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.	Строение рыбы. Химический состав. Пищевая ценность. Характеристика семейств рыб.	2
	2.	Рыба живая, охлажденная и замороженная. Требования к качеству. Использование в кулинарии.	2
	3.	Соленые, пряные и маринованные сельди.	2
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация производства и оборудование предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.	Назначение рыбного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья. Схема процессов обработки рыбы. Характеристика рабочих мест в рыбном цехе. Оборудование, инвентарь, инструменты и емкости рыбного цеха.	2
	2.	Назначение соусного отделения горячего цеха, связь с заготовочными цехами и раздаточными. Характеристика рабочих мест в соусном отделении.	2
	3.	Оснащение горячего цеха оборудованием, функциональными емкостями, инвентарем и посудой. Оборудование и организация рабочих мест при раздаче пищи. Безопасность и охрана труда в рыбном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи.	2
	4.	Механическое оборудование. Универсальные приводы для рыбного и горячего цехов. Мясорубки, фаршемешалки, машины для формовки котлет, механизм для измельчения сухарей, рыбоочистительные машины и механизмы. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требования безопасности труда.	2
	5.	Тепловое оборудование. Пароварочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, мармиты для вторых блюд и соусов. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требования безопасности труда.	2
	6.	Холодильное торговое оборудование. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требования безопасности труда.	2
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	



		чешуйчатой рыбы.		
	2.	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Вымачивание соленой рыбы.		2
<b>Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и жаренья во фритюре.		2
	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы.		2
	3	Обработка рыбы для фарширования. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.		2
	4	Обработка морепродуктов.		2
	5	Контрольный урок по теме «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы». Работа со сборником рецептов блюд.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		20	
		Приготовление рыбных полуфабрикатов		
<b>Раздел 2</b> Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд из рыбы			<b>14</b>	
<b>МДК 02.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.				
<b>Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		14	
	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Рыба отварная: варка порционными кусками, целыми тушками и звеньями. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из отварной рыбы. Рыба припущенная. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из припущенной рыбы.		2
	2.	Рыба жареная основным способом, во фритюре и жареная на открытом огне. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареной рыбы.		2
	3.	Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареной рыбы и котлетной массы.		2
	4.	Рыба запеченная. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к запеченным рыбным блюдам.		2
	5.	Блюда из морепродуктов. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.		2
	6.	Контрольный урок по теме «Приготовление блюд из рыбы».	3	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>20</b>		

	<p>1. «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рыба отварная, соус польский, картофель отварной;</li> <li>2. Рыба жареная по-ленинградски;</li> <li>3. Рыба жареная фри, картофель фри;</li> <li>4. Рыба, запеченная по-русски с картофелем и белым соусом.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Ведение технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов Подготовка рабочего места и инвентаря к работе для первичной обработки рыбы. Подготовка оборудования рыбного цеха к работе. Органолептическое определение доброкачественности сырья. Подготовка рыбных продуктов к обработке: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой. Приготовление панировок. Обработка чешуйчатой рыбы для отварных, припущенных и жареных блюд. Нарезка на порционные куски для варки, жарки основным способом и во фритюре, хранение. Обработка чистого филе. Изучение норм выхода полуфабрикатов. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка камбалы. Обработка соленой и маринованной сельди. Сбор, обработка, хранение и использование пищевых рыбных отходов. Приготовление рыбной котлетной массы. Отработка приемов выбивания, порционирования, формовки и панирования полуфабрикатов из котлетной массы. Обработка морепродуктов. Изучение норм выхода полуфабриката из рыбы по сборнику рецептов.</p> <p><b>Приготовление и оформление рыбных горячих блюд.</b> Подготовка теплового оборудования к работе ( электрические плиты, пароконвектомат и др.) Приготовление блюд из отварной рыбы. Подготовка рыбы, варка рыбы, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск. Приготовление блюд из жареной основным способом и во фритюре. подготовка рыбы для блюд жареной рыбы основным способом и во фритюре, жарка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Подготовка продуктов, последовательность укладки продуктов, оформление, определение готовности, отпуск. Работа со сборником рецептов</p>		<b>304</b>	
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы, морепродуктов, кулинарных изделий, закусок</p>		<b>100</b>	

<p>разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия.          Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из рыбы, 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.          Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>		
<b>Всего</b>	<b>68/404</b>	

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по некоторым разделам профессионального модуля;

Технические средства обучения: телевизор, видеоплеер, компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы, универсальный привод с комплектом сменных механизмов);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- производственный инвентарь и инструменты

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария», учебник. Издательский центр «Академия», 2010 –352 с.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 320 с.
3. Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь, - М., Издательский центр «Академия», 2010 –160 с.
4. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов» учебник. М. Издательский центр «Академия», 2010 –304 с.
5. Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 192 с.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 112 с.
7. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2010 –432 с.
8. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 496 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Корнеева Н.Б., Блюда из рыбы и морепродуктов: 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.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.  
Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрировать умения производить органолептическую оценку годности рыбы и рыбных продуктов</li> <li>-обосновывать подбор инвентаря и оборудования для ручной и механической обработки рыбы</li> <li>-демонстрировать различные способы обработки рыбы</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>
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрировать умение нарезать и формовать полуфабрикаты из рыбы</li> <li>-демонстрировать умения работы со сборником рецептур</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании</li> </ul>	<p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<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 из рыбы с костным скелетом</li> </ul>	

	<p>-проводить бракераж блюд</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании</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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие в олимпиадах профессионального мастерства конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководством.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач -эффективность и качество выполнения работ	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с АРМами, Интернет, Интернет	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями	

<p>с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>и мастерами в ходе обучения и практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>		
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

5 листов

Директор ГАПОУ «Саратовский аграрный колледж»  
Виктор Петров З.М.

