

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров
«29» июня 2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

для профессии
19.01.04 «Пекарь»
Форма обучения – очная
Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

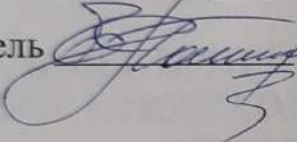
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

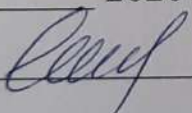
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

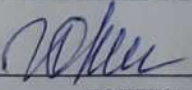
Председатель  Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Торговое объединение
общественного питания»

наименование организации


подпись

В.А. Мазурек
расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.



МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

Согласовано с представителем
Работодателя

«__»_____2020г.

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

_____В.А. Сулопаров

«__»_____2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

Для подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии

19.01.04.«Пекарь»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

АСБЕСТ 2020

Программа учебной практики разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь** (утв. Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799, зарегистрированным в Минюсте России 27.06.2014 N 29657)

Рассмотрена на заседании ПЦК « Торговли общественного питания и сферы услуг
«__» _____ 2020г

Протокол №

Председатель ПЦК _____ Попова С.Е.

Согласовано с представителем работодателя

(наименование организации)

«__» _____ 2020 г.

Согласовано методическим советом ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Протокол № _____ от «__» _____ 2020__ г

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчики:

Луковкина И.Г. преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум», г. Асбест

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление теста.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах:

- повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих «Пекарь», «Кондитер», требуется основное общее образование и профессиональная подготовка.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики

1.2.1. Целью учебной практики является приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии:

- закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения по профессиональным модулям;
- формирование необходимых умений, навыков и приобретение обучающимися первоначального опыта практической работы по профессии;
- формирование общих и профессиональных компетенций, развитие деловых, личностных качеств для эффективного осуществления ими профессиональной деятельности в дальнейшем.

1.2.2. Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в рамках профессиональных модулей, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии;
- практическое применение теоретических знаний, полученных при изучении профессиональных модулей;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.2.3. Для достижения цели и выполнения поставленных задач, овладения указанными видами профессиональной деятельности, соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения программы учебной практики, должен иметь практический опыт, обладать соответствующими знаниями и умениями, которые указаны в требованиях к результатам освоения программы учебной практики по модулю.

1.3. Количество часов на освоении программы учебной практики:

всего –144 часа.

Требования к результатам освоения программы учебной практики

Наименование ВПД	Иметь практический опыт:	Знать:	Уметь:
ПМ.02 Приготовление теста.	- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; -приготовления теста	- характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство;	- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

	различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; -обслуживания оборудования для приготовления теста;	-способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; -способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; -способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; -методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; -методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; -структуру и физические свойства различных видов теста; -сущность процессов созревания теста; -правила работы на тестоприготовительном оборудовании.	-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания.
--	--	---	---

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Приготовление теста»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье
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 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование темы	№ п/п	Виды работ учебной практики УП	Объем часов
1	2	3	4	5	6
ПМ.02 Приготовление теста.	<i>Иметь практический опыт:</i> - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; -обслуживания оборудования для приготовления теста; <i>Уметь:</i> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания.	Тема 02.1 Приготовление теста для хлеба, сдобных, булочных и других видов изделий.	1	Приготовление теста для хлеба пшеничного безопарным способом.	6
			2	Приготовление теста для хлеба пшеничного опарным способом.	6
			3	Приготовление теста для ржаного хлеба.	6
			4	Приготовление теста для сдобных изделий.	6
			5	Приготовление теста способом с отсдобкой	6
			6	Приготовление теста для дрожжевой слойки	6
			7	Приготовление теста для блинов, оладий	6
			8	Приготовление теста для вареников, пельменей, домашней лапши	6
				Всего: УП 02	48
			Дифференцированный зачет		

ПМ.02 <i>Приготовление теста.</i>	Иметь практический опыт: - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; -обслуживания оборудования для приготовления теста; Уметь: - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; -определять различными методами готовность теста	Тема 02.2 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.02.2	1	Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья к производству.	6
			2	Приготовление бездрожжевых видов теста	6
			3	Приготовление теста для блинчиков	6
			4	Приготовление пресного сдобного теста	6
			5	Приготовление бисквитного теста	6
			6	Приготовление песочного теста для выемного способа формовки	6
			7	Приготовление песочного теста для отсадного способа формовки	6
			8	Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способом.	6
			9	Замес теста для кексов на различных видах разрыхлителей.	6
			10	Приготовление пресного слоеного теста	12
			11	Приготовление заварного теста	6
			12	Приготовление белково-воздушного теста	12
			13	Приготовление воздушно - орехового теста	6
			14	Приготовление вафельного теста	6
			15	Работа на тестоприготовительном оборудовании. Обработка обслуживания оборудования	6
				<i>всего по теме</i> <i>Всего: VII 02</i>	96 144
Дифференцированный зачет					

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики ПМ02. «Приготовление теста»

Наименование профессионального модуля	Количество часов производственной практики	Наименование ВПД	Наименование профессиональных компетенций	Виды выполняемых работ	Необходимое оборудование, инструменты, материалы	Количество часов	Место проведения работ
ПМ02. «Приготовление теста»	48	Приготовление теста (дрожжевое тесто)	ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье	Инструктаж по ТБ	Инструкции по технике безопасности, журнал, дневник, ручки, НТД	6	Учебная лаборатория
				Работа со сборником рецептур Изучение рецептуры, расчет сырья на заданное количество	Сборники рецептур, дневник, ручка, линейка.	6	Учебная лаборатория
				Определение качества сырья органолептически и методом. Подготовка сырья к производству. Отмеривание и отвешивание сырья согласно расчетов	Технологическая карта Образцы сырья Весы ВЭТ- 15 сито, мерный стакан, емкости для сырья	12	Учебная лаборатория
			ПК 2.02. Приготавливать тесто различными	Эксплуатация технологического оборудования.	Дневник, ручка, линейка. Технологическая	18	Учебная лаборатория

			способами согласно производственным рецептурам	Осуществление технологических операций по приготовлению теста. Оценка качества	карта Весы ВНЦ 10, электронные весы производственные столы, ТМ машина, планетарный миксер		
--	--	--	--	---	--	--	--

			ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Замес опары, приготовление заквасок и заварок. Определение готовности	Технологические карты, производственные рецептуры	6	Учебная лаборатория
	96	Приготовление теста (бездрожжевое тесто)	ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Подготовка оборудования к работе, выполнение операций по приготовлению различных видов теста, уборка рабочего места	Тестомесильная машина, планетарный миксер, весы электронные, производственные емкости	40	Учебная лаборатория
			Производить замес без дрожжевых видов теста, взбивать массы, заваривать муку, соединять компоненты теста, в определенной последовательности, осуществлять замес с мукой.	Подготовка оборудования к работе, выполнение операций по приготовлению различных видов теста, уборка рабочего места	Тестомесильная машина, планетарный миксер, весы электронные,	56	Учебная лаборатория
					48+96	144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Представленная рабочая программа учебной практики реализуется в учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе, которые имеются в колледже. Цеха оборудованы в соответствии с требованиями к минимальному материально-техническому обеспечению для выполнения требований ФГОС: имеются рабочие места преподавателя, рабочие столы, инвентарь, тепловое, механическое, весоизмерительное, холодильное оборудование, инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве, столовая посуда для сервировки и отпуска блюд:

Учебная пекарня:

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- холодильник;
- мукопросеиватель;
- печь подовая;
- тестоделитель гидравлический;
- тестомесильная машина
- тестомес
- тестораскаточная машина
- ун. кухонная машина;
- шкаф морозильный IE70A;
- шкаф холодильный ШХ-1;
- стол производственный с бортом и полкой;
- стол производственный с бортом и правой ванной
- стеллажи разборные;
- тележка универсальная;
- шкаф шоковой заморозки;
- вагонетки производственные листами;
- весы электронные;
- кассовый аппарат;
- керамическая плита
- пароконвектомат
- привод;
- фритюрница;
- холодильный шкаф;
- столы производственные

2. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, посуда:

- веселка;
- скалка для теста;
- доска разделочная;
- лопатка деревянная;

Учебная лаборатория:

1.Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весоизмерительное оборудование;
- оптическое оборудование (с комплектом стекол, зеркал, лампочек);

- барокамера с вытяжкой;

- центрифуга;

2. Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь, посуда:

- титровальные установки;

- чашки Петри;

В учебных цехах имеются комплекты учебно-методических материалов преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, технические средства обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Используемые основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Учреждений средн. Проф. Образования/ Т.Б. Цыганова.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник. – М.: Академия, 2014.

Нормативные документы:

2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Для профессии «Повар, кондитер». Москва, 2013. Электронный образовательный ресурс. Локальный доступ (DVD-ROM).

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для на. Проф. Образования/ Н.Г. Бутейкис.- 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 336 с.

2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 7-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 400с.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. Образования/ Л.В. Мармузова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 228 с.

4. Производственное обучение профессии «Кондитер» В2ч. : учебн. Пособие для нач. проф. Образования/ [В.П. Еськова и др.]. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 320с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ В.П. Золин. 12-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 320с.

6. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ И.Н. Иванова. - 4-е изд. Стер.- М: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания./ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2013.

Периодические издания:

1. Журнал «Пищевая промышленность».

2. Журнал «Хлебопечение России»

3.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика (УП) проводится по модулям параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль в учебном кулинарном и учебном кондитерском цехах.

Учебная практика по модулям ПМ.01, ПМ.05, проводится концентрировано по одной неделе на модуль, продолжительность УП в день- 6 часов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности профессиональных компетенций, и развитие общих компетенций по модулям.

Профессиональные компетенции:

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 2.1.Подготавливать и дозировать сырье	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения заданий по учебной практике.
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.

Общие компетенции:

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
(ОК1.) Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; -участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; -эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; -изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.. Результаты участия в конкурсах. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной Анкетирование. Оценка материалов по

		технологическому сопровождению
(ОК2) Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем; - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...)	Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.
(ОК3) Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- личная оценка результативности; личная оценка качества выполненной работы; положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; своевременность выполнения заданий; качественность выполненных заданий;	Оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики. Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости результатов обучения по периодам
(ОК4) Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-эффективный поиск необходимой информации; - оперативность поиска необходимой информации; - степень использования найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме). Поиск информации по предложенной тематике и ее использование в обучении. Оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; выполнение творческих работ.
(ОК5) Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности; - применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике;	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе). Оценка созданных электронных

		презентаций.
(ОК6)Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды	Наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной и производственной практик, участия в конкурсах. Наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике. Наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, трудовых турнирах, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков. Оценка результата участия во всех командных мероприятиях.