

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК ПЦ
протокол **№ 10**
от «15» мая 2023 г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/С.А. Спецов /

СОГЛАСОВАНО

ФБУ «Администрация
Обь-Иртышводпуть»
Заместитель начальника
отдела государственного
портового контроля
_____/ А.А. Фомин /
«15» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ НСО «НРК»
_____/ П.Г. Чикинёв /
«15» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря
камбуза и провизионных помещений**

для профессии
43.01.04 Повар судовой

Новосибирск, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой , относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД)	23

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

МДК 02.01. Оборудование инвентаря камбуза и провизионных помещений

1.1 Область применения программы и место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) и входит в профессиональный цикл. Составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015), входящих в состав укрупнённой группы перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»; Срок получения образования по образовательной программе СПО – 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Квалификация выпускника – повар судовой – камбузник. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учётом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности(ВПД): **Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений** и сформировать соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (соответственно ОК, ПК):

Общие компетенции:

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее

	достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2.	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
ПК 2.3.	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4.	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессиональный модуль ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов, является частью профессионального учебного цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС (подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Опыт, знания и умения профессионального модуля используются при изучении других профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений должен:

иметь практический опыт в :

- поддержании санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживании холодильного оборудования, применяемого на судне;

- обслуживании механического оборудования, применяемого на камбузе;
- обслуживании теплового оборудования, применяемого на камбузе;

уметь:

- поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежд
- обслуживать холодильное оборудование, применяемого на судне;
- обслуживать механическое оборудование, применяемого на камбузе;
- обслуживать тепловое оборудование, применяемого на камбузе;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарского производства: механического, теплового и холодильного;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила безопасного использования технологического оборудования.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии **43.01.04 Повар судовой:**

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

1.4 Количество часов, отведенных на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

Всего объём образовательной программы – 96 часов, в том числе:

Самостоятельная работа – 26 часов;

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем -

Всего учебных занятий - 52 часа , в том числе:

- теоретических занятий - 46 часов;

- практических занятий - 6 часов;

- консультаций – 6 часов;

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 02.01. – 6 часов.

Учебная практика – 18 часов (дифференцированный зачет);

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**, в том числе соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями. Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися личностных результатов программы воспитания (ЛР) по профессии Повар судовой.

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов (ЛР)**:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

Освоение программы профессионального модуля способствует формированию следующих общих компетенций:

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

Код ОК	Умения	Знания
Результаты обучения		
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать, как осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Знать, как проводить анализ рабочей ситуации, осуществлять текущий и итоговый контроль собственной деятельности, правильно нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать, как осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать, как проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать способы, методы и правила, основные требования в части сохранения окружающей среды ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

При освоении программы профессионального модуля формируются следующие профессиональные компетенции, относящиеся к основному виду деятельности (ОВД 4.3.2.)

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ОВД 4.3.2.	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен выполнить предусмотренные требования, предъявляемые к знаниям, умениям и приобретаемому опыту:

ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	<p>Практический опыт в: поддержании санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды</p> <p>Умения: поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды</p> <p>Знания: Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p>
ПК 2.2.Обслуживать холодильное оборудование,	<p>Практический опыт в: Обслуживании холодильного оборудования , применяемого</p>

<p>применяемое на судне</p>	<p>на судне Умения: Обслуживать холодильное оборудование на судне; Производить мелкий ремонт холодильного оборудования Знания: Устройство и назначение холодильного оборудования; Правила безопасности при работе на холодильном оборудовании</p>
<p>ПК 2.3 Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе</p>	<p>Практический опыт в: Обслуживании механического оборудования , применяемого на судне Умения: Обслуживать механическое оборудование на судне; Производить мелкий ремонт механического оборудования Знания: Устройство и назначение механического оборудования; Правила безопасности при работе на механическом оборудовании</p>
<p>ПК 2.4 Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе</p>	<p>Практический опыт в: Обслуживании теплового оборудования , применяемого на судне Умения: Обслуживать тепловое оборудование на судне; Производить мелкий ремонт теплового оборудования Знания: Устройство и назначение теплового оборудования; Правила безопасности при работе на тепловом оборудовании</p>

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 - 2.4 ОК. 1-7 ЛР,4,7,8, 9,10,11,13,14, 18,19	МДК.02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	96	52	6	26	18	
	Раздел 1. Механическое оборудование	44	26	2	12	6	
	Раздел 2. Тепловое оборудование.	34	18	2	10	6	
	Раздел 3. Холодильное оборудование	18	8	2	4	6	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						
	Всего:	96	52	6	26	18	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1, ПМ. 02 Механическое оборудование		26	
МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений		96	
Тема 1.1 Детали машин	Содержание	4	
ПК 2.1 - 2.4 ОК. 1-7 ЛР,4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1. Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты.	2	2
	2. Передачи: типы передач и их характеристики; механизмы для преобразования вращательного движения и регулирования передаточного числа.	2	2
Тема 1.2. Электросиловые аппараты и электропривод	Содержание	6	
ПК 2.1 - 2.4 ОК. 1-7 ЛР,4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1. Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство, клеммы, контактные группы, особенности переключения контактов.	2	2
	2. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Аппараты защиты: их типы, устройство и принцип действия.	2	2
	3. Сменные механизмы универсальных, специализированных приводов. Принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	2	2

<p>Тема 1.3. Общие сведения о механическом оборудовании</p> <p>ПК 2.1 - 2.4 ОК. 1-7 ЛР,4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация механического оборудования. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмом. Типы электроприводов, применяемых в оборудовании. 2. Понятие об отечественных и импортных универсальных приводах; их комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности, техническая характеристика. Отличительные особенности, рациональный подбор. 3. Машины для обработки овощей. Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и варёных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. 4. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. 5. Машины для обработки мяса . Классификация, назначение, отличительные особенности. Мясорубки : типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. 6. Механизмы для очистки рыбы: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. 7. Машины для нарезки хлеба. Классификация и назначение машин. Машины для нарезки гастрономических товаров :типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. 8. Повторение темы : « Механическое оборудование» <p>Практическое занятие № 1</p> <p>Изучение устройства и обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин.</p>	<p>16</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Самостоятельная работа при изучении Раздела 1, ПМ. 01</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Составить рефераты на темы « Универсальные приводы импортного производства», «Механическое оборудование импортного производства»</p>	<p>12</p>		

Учебная практика Виды работ: - поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды; - обслуживание механического оборудования, применяемого на камбузе.		6	
Раздел 2, ПМ. 0 2 Тепловое оборудование.		18	
МДК.02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений		96	
Тема 2.1. Тепловое оборудование ПК 2.1 - 2.4 ОК. 1-7 ЛР,4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание		
	1. Основы теплотехники. Основные виды теплоносителей, область их применения. Способы передачи тепла, их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, способу обогрева, степени автоматизации. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.	2	2
	2. Электрические пищеварочные котлы (стационарные, опрокидывающиеся): назначение, типы, устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2
	3. Кофеварка электрическая: назначение, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Сосисковарка: назначение, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2
	4. Автоматические электрокипятильники: назначение, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника. Водонагреватели: назначение, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности	2	2
	5. Электрические сковороды: назначение, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Фритюрницы: назначение, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2

	6.	Жарочные шкафы: назначение, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Микроволновые печи. Многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2
	7.	Плиты электрические: назначение, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Плиты электрические секционномодулированные с регулируемой поверхностью обогрева	2	2
	8.	Оборудование для раздачи пищи. Мармиты. Устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности Повторение темы	2	
Практическое занятие № 2				
	1.	Изучение устройства и обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе.	2	
	2.	Работа с технико-эксплуатационной документацией		
	3.	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин.		
Самостоятельная работа при изучении Раздела 2, ПМ . 02			10	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка к практическим работам. Составить рефераты на темы «Использования импортного теплового оборудования для приготовления блюд» Составить кроссворд на тему «Тепловое оборудование» Примерная тематика ссамостоятельной работы. Ознакомиться с нормативно-правовыми документами по разделу «Тепловое оборудование» Составление отчётов по практическим работам Учебная практика Виды работ: - поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды; - обслуживание теплового оборудования, применяемого на камбузе.			6	
Раздел 3, ПМ .02	Холодильное оборудование		8	
МДК.02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений			96	

Тема 3.1 Холодильное оборудование ПК 2.1 - 2.4 ОК. 1-7 ЛР,4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание			
	1.	Охлаждение: естественное и искусственное, безмашинное и машинное; их сущность, преимущества и недостатки разных видов и типов. Сущность других способов охлаждения. Холодильные агенты: их виды, свойства, применение.	2	
	2.	Холодильные машины: понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройства, принцип действия.	2	
	3.	Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования. Виды торгово-холодильного оборудования.	2	
	Практическое занятие № 3			
1.	Изучение устройства и обслуживания холодильного оборудования применяемого на камбузе.	2		
2.	Работа с технико-эксплуатационной документацией.			
3.	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин.			
Самостоятельная работа при изучении Раздела 2, ПМ.02			4	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам. Составить рефераты на темы «Холодильное оборудование», «Использования импортного холодильного оборудования» <p style="text-align: center;">Примерная тематика самостоятельной работы.</p> Ознакомиться с нормативно-правовыми документами по разделу «Холодильное оборудование» Составление отчётов по практическим работам				
Учебная практика Виды работ: - поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды; - обслуживание холодильного оборудования, применяемого на камбузе.			6	

Всего по МДК. 02.01	96	
Учебных занятий	52	
теоретических	46	
практических	6	
Самостоятельная работа	26	
Дифференцированный зачет по УП	2	
Экзамен	6	
Консультаций	6	
Учебная практика	18	
Итого	96	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета - «Товароведение пищевых продуктов».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение пищевых продуктов» предполагает:

- столы учащихся с учетом возрастных особенностей;
- стол преподавателя;
- доска учебная;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи).

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, подключённый к сети Интернет.

Учебно-методическое обеспечение: учебно-наглядные пособия (натуральные образцы, таблицы)

- видеофильмы;
- видеоролики по обслуживанию и ремонту оборудования;
- тексты нормативно-правовых документов;
- учебно-наглядных пособия – таблицы, схемы, учебные образцы.

Реализация программы модуля предполагает наличие мастерской - «Камбуз», лаборатории «Оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений».

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные столы;
- электроплиты и др. производственное электрооборудование;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Для выполнения самостоятельной работы предусмотрена библиотека с читальным залом с выходом в сеть Интернет.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Проведение учебной практики осуществляется: в мастерской, лаборатории и на объектах по направлению деятельности в том числе на учебно-производственном судне Колледжа. Итогом учебной практики

является освоение соответствующих профессиональных компетенций и прохождение испытаний в форме дифференцированного зачета, обеспеченного заданиями практикоориентированного характера.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по оценке качества сырья, по технологии приготовления, оформления, отпуска и оценке качества кулинарной продукции. Практические занятия проводятся в учебном кабинете и в мастерской. Форма организации учащихся на практических занятиях, групповая (бригадами по 2-5 человек).

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническая база объектов прохождения практики соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, в том числе в соответствии с требованиями подведомственных организаций и предприятий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда учтены издания, предусмотренные примерной основной образовательной программой по профессии 43. 01. 04 Повар судовой.

4.2.1 Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. М: Издательский центр «Академия» 2018 г.;
2. Главацкая В.И. и др. «Механическое и холодильное оборудование предприятий общественного питания», - М, Экономика, 2019 г.;
3. Гусева Л.Г. «Тепловое и электрическое оборудование предприятий общественного питания» - М, Экономика, 2018 г.;
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. «Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и в торговле» – М.: Изд. Центр «Академия» 2018 г.;
5. Усов В.В «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М.: ПрофОбрИздат 2019 г.

4.2.2 Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

4.2.3 Дополнительные источники (выписки 2021 – 2023 г.г.):

1. Отечественные журналы:
 - «Общественное питание»;
 - «Приятного аппетита»;
 - «Скатерть самобранка».

4.3 Организация образовательного процесса

4.3.1 Требования к условиям проведения учебных занятий

Освоение программы профессионального модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин и других профессиональных модулей. Программа профессионального модуля складывается из теоретического обучения, практических занятий и учебной практики, на которых проходит практическое закрепление полученных знаний. Также для организации образовательного процесса необходимым условием будет являться наличие материально-технического оснащения указанного в п. 4.1.

При реализации компетентностного подхода в ходе образовательного процесса предусмотрено использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих профессиональных компетенций обучающихся.

Качественному освоению **ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений**, способствует предварительное изучение учебных дисциплин:

- ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии»,
- ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания.

Основой для проектирования содержания, тем и разделов являются МДК 02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений.

Профессиональный модуль с целью обеспечения доступности образования, повышения его качества при необходимости может быть реализован с применением технологий дистанционного, электронного и смешанного обучения.

Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии используются для:

- организации самостоятельной работы обучающихся (предоставление материалов в электронной форме для самоподготовки; обеспечение подготовки к практическим и лабораторным занятиям, организация возможности самотестирования и др.);
- проведения консультаций с использованием различных средств онлайн-взаимодействия (вебинаров, форумов, чатов) в электронно-информационной образовательной среде колледжа и с применением других платформ для организации онлайн-обучения;
- организации текущего и промежуточного контроля обучающихся и др.

Смешанное обучение реализуется посредством:

- организации сочетания аудиторной работы с работой в электронно-информационной образовательной среде колледжа и с применением других платформ для организации онлайн-обучения;
- регулярного взаимодействия преподавателя с обучающимися с использованием технологий электронного и дистанционного обучения;
- организации групповой учебной деятельности обучающихся в электронно-информационной образовательной среде колледжа или с применением других платформ для организации онлайн-обучения.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- разбор конкретных производственных ситуаций;
- групповые дискуссии в сочетании с внеаудиторной работой;
- моделирование и решение нестандартных производственных задач;

Для качественного освоения модуля предусмотрено проведение консультаций, как групповых, так и индивидуальных.

Изучение теоретического курса модуля осуществляется в учебных кабинетах, лабораторные работы проходят в учебной мастерской и в

лаборатории. Лабораторные работы организуются после основных тем модуля. Продолжительность лабораторной работы 2-4 часа. Консультации проводятся в групповой и индивидуальной форме.

4.3.2. Требования к условиям организации практической подготовки в форме практики

Учебная практика проводится рассредоточена в учебной столовой, на учебно-производственном судне, приписанном к Новосибирскому речному колледжу. Учебная практика проводится параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса.

При реализации профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, предусматривается проведение учебной практике. Учебная практика проводится рассредоточена на первом курсе во втором семестре, параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса МДК02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений. Учебная практика проходит под руководством мастера производственного обучения.

Конечные результаты обучения конкретизированы в виде компетенций, личностных результатов, умений, навыков и приобретаемого практического опыта.

Определенный объем времени используется для расширения, обновления и углубления содержания рабочей программы, учитывая требования и пожелания работодателя, основанные на развитии инновационных технологий и особенностей специфики работы. При использовании объема времени и распределении часов теоретического и практического обучения особое внимание обращено на темы, направленные на конструктивные особенности работы на камбузе и выполнение работ, связанных с обеспечением безопасности работы оборудования камбуза и обслуживания, эксплуатации этого оборудования.

В образовательном процессе, при реализации компетентностного подхода предусматривается использование образовательных технологий с применением электронных образовательных ресурсов и нетрадиционных форм обучения для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в т.ч. отработка навыков на технологическом оборудовании, работа с обучающими тестами и т.д.

Текущий контроль осуществляется в форме устных и письменных опросов, периодического тестирования, дифференцированных оцениваний по результатам выполнения практических заданий, а также по завершению

тем рабочей программы. Промежуточный контроль в форме экзамена по завершению разделов рабочей программы. Качество прохождения производственной практики подтверждается дифференцированным зачетом по практике, основанием которого являются: дневник, отчет по практике, отзыв руководителя практики, характеристика, аттестационный лист, предоставляемые учащимися по завершению каждой практики. Итоговая аттестация, по завершению освоения модуля, представлена сдачей квалификационного экзамена по МДК 02.01. с учетом итогов прохождения учебной практики УП.02.

4.3.3 Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные. Консультативная работа проводится как очно, так и в дистанционном формате. В помощь обучающимся применяется электронная образовательная база Колледжа.

4.3.4 Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к электронно-информационной образовательной среде колледжа и библиотечному фонду, укомплектованному печатными учебными изданиями.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Доступ к электронно-информационной образовательной среде колледжа и библиотечному фонду, возможен с любого компьютера, подключённого к сети Интернет. Для доступа к указанным ресурсам на территории колледжа обучающиеся могут бесплатно воспользоваться компьютерами, установленными в библиотеке или компьютерными классами (во внеучебное время).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.7 ФГОС СПО. Педагогические

работники имеют стаж работы в данной профессиональной области более 3-х лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.7 ФГОС СПО, не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

Контроль и оценка результатов освоения учебной программы профессионального модуля, осуществляется преподавателем (комиссией) в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования и иных форм контроля, а также выполнения студентами индивидуальных заданий в том числе. Промежуточный контроль в форме экзамена по МДК, дифференцированного зачета по производственной практике. В завершении итоговая аттестация путем введения в тематику и в содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы) элементов ПМ.01. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся выполнение требований, предусмотренных ФГОС по указанной профессии в части умений и знаний, личностные качества, компетенции:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	1. Соблюдение правил поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места.	Экспертное наблюдение за учебно-познавательной деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. Текущий контроль в форме фронтальных и индивидуальных опросов, тестовых заданий по темам, проверочных и контрольных работ Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК
ПК 2.2 Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	1. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 2. Демонстрация навыков обслуживания холодильного оборудования применяемого	Экспертное наблюдение за учебно-познавательной деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. Текущий контроль в форме фронтальных и индивидуальных опросов,

	на судне.	тестовых заданий по темам, проверочных и контрольных работ Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК
ПК 2.3 Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	1.Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места. 2.Демонстрация навыков обслуживания механического оборудования применяемого на судне.	Экспертное наблюдение за учебно-познавательной деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. Текущий контроль в форме фронтальных и индивидуальных опросов, тестовых заданий по темам, проверочных и контрольных работ Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК
ПК 2.4 Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.	1.Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места. 2.Демонстрация навыков обслуживания теплового оборудования применяемого на судне.	Экспертное наблюдение за учебно-познавательной деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. Текущий контроль в форме фронтальных и индивидуальных опросов, тестовых заданий по темам, проверочных и контрольных работ Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Выполнение творческих работ о роли блюд из овощей и грибов в организации здорового питания Участие в олимпиадах профессионального мастерства	Оценка творческих работ, олимпиадных заданий

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>Планирование собственной деятельности Разработка технологических карт, собственной рецептуры</p>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Выполнение заданий повышенной сложности, разрешение нестандартных рабочих ситуаций Само- и взаимооценка результатов деятельности</p>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Использование новых продуктов, технологий, оборудования. Поиск профессионально значимой информации из различных источников</p>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях</p>
<p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использование Интернет-ресурсов для получения информации о новых продуктах, технологиях, оборудовании. Современное оформление меню</p>	<p>Оценка творческих работ и мультимедийных презентаций</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством, клиентами Взаимозаменяемость и взаимопомощь в производственном процессе</p>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний</p>	<p>Приготовление простых блюд в полевых условиях</p>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях</p>

При освоении профессионального модуля проверяются и личностные качества обучающихся:

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностные (РПВ по профессии):	
<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания</p>
<p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания</p>
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания</p>
<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания</p>
<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания</p>
<p>ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания</p>
<p>ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания</p>

<p>ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства</p>	<p>- участие в конкурсной деятельности;</p>
<p>ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений</p>	<p>- участие в профориентационной работе</p> <p>- участие в проектной, исследовательской деятельности</p>