

Приложение 27  
к ООП ППКРС по  
профессии СПО  
19.01.18. Аппаратчик -  
оператор производства продуктов питания  
из растительного сырья

Согласовано  
Генеральный директор  
ООО «Октябрьский хлебозавод»  
К.Н. Гареев  
2025 г.



Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
Г.В. Еленкин  
« 29.08.2025г.  
ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ  
КОЛЛЕДЖ  
ИИН 02852111128  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СФЕРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ПОДГОТОВКИ



Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол № 1 от « 29.08.2025г.  
Председатель ПЦК Г.Ф. Ямаева

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ

2025

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж,  
Республика Башкортостан

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель   
подпись

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ  
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования  
производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии  
с эксплуатационной документацией**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	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, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.3	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.
ПК 1.4	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
------------------	---

Уметь	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Знать	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 120 часов

Из них на освоение МДК 66 часов

Теоретического обучения 60 часов

В т.ч.лабораторно-практических

занятий - 30 часов

в том числе самостоятельная работа *бчасов*

Практики, в том числе

производственная 36 ч.

*Промежуточная аттестация в форме экзамена*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Практики	
			Обучение по МДК						
			Всего	В том числе					
1	2	3	4	5	6	7	8	Производственная	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09	Раздел 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	120	60	30	6	6	36		
	МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождения производства продуктов питания из растительного сырья	66	60	30	6				
	Производственная практика	36							
	Промежуточная аттестация	6							
	<b>Всего:</b>	<b>162</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>36</b>		

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>		<b>60</b>
<b>Раздел 1. МДК.01.01. Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья</b>		<b>60</b>
<b>Тема 1.1.</b> <i>Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье</i>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты.</p> <p>2. <i>Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования.</i></p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><i>Практическое занятие 1. Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров оборудования.</i></p>	<b>10</b>
<b>Тема 1.2.</b> <i>Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования</i>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. <i>Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования.</i></p> <p>2. <i>Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.</i></p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><i>Практическое занятие 2. Выбор контрольно-измерительных инструментов и их использование</i></p>	<b>9</b>

	<i>Практическое занятие 3. Регулировка смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов.</i>	2
<b>Тема 1.3.</b> <i>Электрооборудование</i>	<b>Содержание</b>  <b>1.</b> Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей.  <b>2.</b> Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок.  <b>3.</b> Защитное заземление. Способы защиты. Причины поражения человека электрическим током. Заземляющие устройства  <b>В том числе практических занятий</b>  <i>Практическое занятие 4. Проверка состояния заземления</i>	<b>11</b>  3  2  2  4  4
<b>Тема 1.4</b>  <i>Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья</i>	<b>Содержание</b>  <b>1.</b> Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.  Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.  <b>В том числе практических занятий</b>  <i>Практическое занятие 5. Выявление и устранение недостатков, выбор эксплуатационно-смазочных материалов.</i>	<b>10</b>  2  2  6  6
<b>Тема 1.5</b>  <i>Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий</i>	<b>Содержание</b>  <b>1.</b> Линии производства продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.  <b>2.</b> Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.  <b>В том числе практических занятий</b>  <i>Практическое занятие 6. Регулировка и наладка оборудования линии производства продукции и изделий из растительного сырья Выявление и устранение недостатков оборудования для производства продукции и изделий из растительного сырья.</i>	<b>10</b>  2  2  6  6
<b>Тема 1.6</b>  <i>Эксплуатация оборудования для</i>	<b>Содержание</b>  <b>1.</b> Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации.	<b>10</b>  2

транспортировки, приемки и хранения продукции	2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	2
	<i>В том числе практических занятий</i>	<b>6</b>
	<i>Практическое занятие 7. Регулировка и наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.</i>	<b>6</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		<b>6</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>
<b>Виды работ</b>		
1. Подготовка оборудования к эксплуатации 2. Смазка пар трения 3. Регулировка смазочных механизмов 4. Проверка состояния заземления 5. Выявление и устранение недостатков оборудования 6. Регулировка и наладка оборудования линии 7. Запуск технологической линии		
<b>Всего</b>		<b>112</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технологическое оборудование»; лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Мастерская: «Учебная пекарня», оснащенная тепловым оборудованием, холодильным оборудованием, немеханическим оборудованием, необходимой посудой, инструментами, инвентарем.

Оснащенные базы практики, в соответствии с требованиями основной образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания:**

- 1.Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования / А.Н. Феофанов, А. Г. Схиртладзе. – Москва: Академия, 2023. – 448 с.
- 2.Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2023.
- 3.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий –М.: Академия, 2024- 384с..

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

- 1.Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2.Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

- 1.Трудовой кодекс РФ (действующая редакция).
- 2.Технология, оснащение и организация ремонтно-восстановительного производства: учебник / В.А. Горохов, В.П. Иванов, А.Г. Схиртладзе, В.П. Борискин. – Старый Оскол: ТНТ, 2019. – 552с.
- 3.Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., - М.: Академия 2020.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение работ по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя;</li> <li>- проводить диагностику оборудования и дефектацию;</li> <li>- грамотность и скорость решений производственных ситуаций с учётом оборудования.</li> <li>- осуществлять восстановление технологического процесса по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности</li> <li>- осуществлять очищение и смазку механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности</li> <li>-осуществлять подготовку рабочего места по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения подготовки рабочего места, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности</li> </ul>	Экспертное наблюдение за выполнение работ, наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; контрольная работа; тестирование; оценка выполнения самостоятельной работы; тестирование

OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный выбор способов решения профессиональных задач - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения лабораторных и практической работы, при прохождении производственной практики</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соответствие последовательности выполнения тех или иных видов работ</li> <li>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ</li> </ul>	
OK 02 Использовать современные средства профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников для поиска информации, включая электронные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оценка выполнения лабораторных и практических работ</li> <li>Наблюдение и оценка мастера при прохождении производственной практики</li> </ul>	
OK 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы малых групп при решении производственных ситуаций;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- обоснование и защита своего варианта решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</li> </ul>	

<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации в культурном контексте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий при выполнении индивидуальных заданий</li> <li>- работа с различными прикладными программами</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении домашних заданий, при прохождении производственной практики</p>
<p><b>ОК 7</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об производстве, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы малых групп при решении производственных ситуаций;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- обоснование и защита своего варианта решения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><b>ОК 9</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ инноваций в профессиональной деятельности;</li> <li>- применение имеющихся знаний при освоении новых технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе		

поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		