|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением кулинарного отделенияРуководитель методического объединения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И.ОПротокол №\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. |

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника**

по профессии 13249 Кухонный рабочий,

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Количество часов: 48

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **стр.** |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **3** |
|  | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **6** |
|  | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **10** |
|  | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **14** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника**

**1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «Организация рабочего места кухонного работника» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 13249 Кухонный рабочий.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника является дисциплиной общепрофессионального цикла.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Цель программы – формирование знаний и умений по организации рабочего места кухонного работника.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **знать:**

- понимание сущности и социальной значимости своей профессии;

- область профессиональной ответственности за результаты своего труда;

- основы законодательства в области профессиональной деятельности;

- рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства;

- методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы;

- производственный цикл предприятия питания;

- формы организации труда на производстве;

- возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях;

- правила поведения в экстренных ситуациях;

- принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания;

- правила внутреннего трудового распорядка;

- должностную инструкцию;

- инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия);

- важность планирования своей деятельности и методы планирования;

- правила организации рабочего места;

- принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу;

-важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда;

- принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности;

-важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней;

- важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования;

- основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения;

- методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий;

- важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **уметь:**

- планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач;

- гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности;

- осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы;

- планировать постоянное повышение собственной квалификации.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций, специальных компетенций и личностных результатов.

 Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения должен обладать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 результат своей работы.

ОК 4. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения должен обладать ***специальными компетенциями:***

СК 1. Проявлять навыки самостоятельно производственной деятельности, основанной на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний, основ законодательства и социальных норм.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения должен обладать личностными результатами:

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

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, псих активных 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 15. Содействующий формированию положительного образа и поддерживанию престижа своей профессии.

**1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины**

Всего учебной нагрузки обучающегося – 48 часов,

в том числе: практические занятия – 30 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 48 |
| в т. ч.: |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия | 30 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем** **в часах** | **Уровень усвоения**  | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | ***2*** | ***3*** | **4** | ***5*** |
| **Тема 1.** Введение в профессию | **Содержание учебного материала** | **6** |  |  |
| 1. Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.
 | 1 | **1** | **ОК 1., ОК 3., ОК 4., ЛР 4,** **ЛР 7, СК1, СК 2** |
| 1 |
| 1. Основы законодательства в области профессиональной деятельности.
 | 1 | 1 |
| 1. Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.
 | 1 | 1 |
| 1. Производственный цикл предприятия питания.
 | 1 | 1 |
| 1. Формы организации труда на производстве.
 | 1 | 1 |
| 1. Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.Правила поведения в экстренных ситуациях.
 | 1 | 1 |
| **Тема 2.** Организация труда работника | **Содержание учебного материала** | **35** |  | **ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13,СК 1, СК 2** |
| 1. Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.
 | 1 | 2 |
| 1. 2. Правила внутреннего трудового распорядка. Должностная инструкция.
 | 1 | 2 |
| 1. Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).
 | 1 | 2 |
| 1. Важность планирования своей деятельности и методы планирования.
 | 1 | 2 |
| 1. Правила организации рабочего места.
 | 1 | 2 |
| 1. Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.
 | 1 | 2 |
| 1. Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.
 | 1 | 2 |
| 1. Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности
 | 1 | 2 |
| 1. Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.
 | 1 | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **26** | **2** | **ОК1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, СК 1, СК 2** |
| **1.** Практическое занятие 1. Планирование текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач. | 6 | 2 |
| 1. Практическое занятие 2. Организация текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.
 | 6 | 2 |
| 1. Практическое занятие 3. Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности
 | 4 | 2 |
| 1. Практическое занятие 4. Осуществление самоконтроля результатов собственной работы.
 | 6 | 2 |
| 1. Практическое занятие 5. Анализ результатов собственной работы.
 | 4 | 2 |
| **Тема 3.** Реализация задач области профессионального совершенствования | Содержание учебного материала | **6** | 2 |
| 1. 1. Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования. Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.
 | 1 | 2 |
| 2. Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий. Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности. | 1 | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **4** | **2** | **ОК 1., ОК 3., ОК 4., ЛР 4,****ЛР 7, СК 1, СК 2** |
| 1. Практическое занятие 6. Планирование постоянного повышения собственной квалификации.
 | 4 | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**  | **1** | 2 |  |
| **Всего:** | ***48*** | ***2*** |  |

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: рабочий стол, стулья, доска итехническими средствами обучения: ноутбук, проектор, мультимедийное оборудование.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Основные печатные издания**

1. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студенческих учреждений высшего профессионального образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с. – ISBN 978-5-7695-9599-8. –Текст: непосредственный.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудовние предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин. – Москва: Издательский центр «Академия» 2016 г. – 320 с. – ISBN 978-5-7695-9267-6. –Текст: непосредственный.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – Москва: Альфа, 2015. – 416 с. – ISBN 978-**5**-98281-114-1. – Текст непосредственный
4. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-51232. –Текст: непосредственный.
5. Радченко, С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. –Москва: «Феникс», 2013 – 373 с. – ISBN 5-222-07248-7. –Текст непосредственный.
6. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для средн. проф. образования/ В. В, Усов. – 3-е издание, стер. – Москва: Академия, 2012. –416с. –  ISBN 5-7695-1164-8. –Текст непосредственный.

**3.2.2. Основные электронные издания**

* 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: [сайт]. – Москва, 1999 – URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения: 01.08.2021 г). – Текст: электронный.
	2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: [сайт] – Москва, 2021 – URL: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> (дата обращения: 15.08.2021 г). – Текст: электронный.
	3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: [сайт] – Москва, 2003 – URL: <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/> (дата обращения: 30.09.2022 г). – Текст: электронный.
	4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: [сайт] – Москва, 2001 – URL: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758) (дата обращения: 30.09.2022 г). – Текст: электронный.
	5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: [сайт] – Москва, 2001 – URL:<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/> (дата обращения: 30.09.2022 г). – Текст: электронный.
	6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [сайт] – Москва, 2001 – URL: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/> (дата обращения: 30.09.2022 г). – Текст: электронный.
	7. Вестник индустрии питания [сайт] – Москва, 2021 – URL: <http://www.pitportal.ru/> (дата обращения: 15.08.2021 г). – Текст: электронный.
	8. Всё о весе [сайт] – Москва, 2020 – URL: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru) (дата обращения: 30.09.2022 г). – Текст: электронный.
	9. Грамотей: электронная библиотека [сайт] – Москва, 2021 – URL: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)[/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) (дата обращения: 30.09.2022 г). – Текст: электронный.
	10. Каталог бесплатных статей [сайт] – Москва, 2010 – URL: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com) (дата обращения: 30.09.2022 г). – Текст: электронный.
	11. Каталог ГОСТов [сайт] – Москва, 2019 – URL: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) (дата обращения: 30.09.2022 г). – Текст: электронный.
	12. Fictionbook.lib [сайт] – Фикшнбук, 2001 – URL: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru) (дата обращения: 30.09.2022 г). – Текст: электронный.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие  требования. Publiccateringservices. Generalrequirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Servicesofpubliccatering. Requirementstоthepersonnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Cftering. Termsanddefinitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общиетехническиеусловия. Public catering services. Рroduction of the public catering, realized to the population. Generalspecifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. КлассификацияиобщиетребованияPublic catering services Enterprises of public catering. Classificationandgeneralrequirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандарт информ, 2014. – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общиетребованиякоформлению, построениюисодержанию.Public catering**.**Technological instructions of products of catering. Generalrequirementsforlayoutdevelopmentandcomposition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Publiccateringservice. Methodofcalculationofwastesandlossesofcateringproducts: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знание:****- понимание сущности и социальной значимости своей профессии.****- область профессиональной ответственности за результаты своего труда.****- основы законодательства в области профессиональной деятельности.****- рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.****- методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.****- производственный цикл предприятия питания.****- формы организации труда на производстве.****- возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.****- правила поведения в экстренных ситуациях.****- принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.****- правила внутреннего трудового распорядка.****-должностная инструкция.****- инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).****- важность планирования своей деятельности и методы планирования.****- правила организации рабочего места.****-принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.****- важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.****-принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.****- важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.** **- важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.****-основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.****- методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.****- важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.** | **-понимает сущность и социальной значимости своей профессии****- знает основы законодательства в области профессиональной деятельности****- знает производственный цикл предприятия питания****- определяет формы организации труда на производстве****- решает возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.****- знает правила поведения в экстренных ситуациях, принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.****- составляет правила внутреннего трудового распорядка****- осуществляет самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.****- определяет постановку и реализацию задач в области профессионального совершенствования.****- основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.****-осуществляет самостоятельно поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.****- определяет важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.** | Комплексная контрольная работаТестированиеТекущая оценкаПисьменная проверка  |
| **Умение:** **- планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.****- гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.****- осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.****- планировать постоянное повышение собственной квалификации.** | - планирует и организовывают текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач- осуществляет самоконтроль и анализирует результаты собственной работы- планирует повышение собственной квалификации.  | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | - проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| ЛР 10Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | - забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | Оценка работы обучающегося при выполнения лабораторно-практических занятий.  |
| ЛР 13Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми диалог, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | - демонстрирование готовности и способности вести с другими людьми диалог | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | - выполнение трудовых функций в сфере сервиса: эффективно взаимодействует с членами команды и сотрудничает с другими людьми, осознанно выполняет профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирует профессиональную жизнестойкость | Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий.  |
| ЛР 16Готовый к выполнению профессиональной деятельности в нестандартной (внештатной) ситуации. Проявляющий упорство и настойчивость в достижении цели, прикладывающий максимум усилий для ее достижения, в том числе при столкновении с трудностями. Конкурентоспособный и готовый реализовать свой потенциал в условиях современного общества в деятельности по избранному профильному направлению. | - готовность к выполнению профессиональной деятельности в нестандартной (внештатной) ситуации; проявление упорства и настойчивости в достижении цели, прикладывание максимум усилий для ее достижения, в том числе при столкновении с трудностями  | Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий |
| ЛР 17Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей. | - способность в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей | Оценка результативности работы обучающегося при выполнении теоретических и индивидуальных занятий. |
| СК 1. Проявлять навыки самостоятельно производственной деятельности, основанной на принципах соблюдения требований безопасности. | -умение решать учебно- производственную задачу | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний, основ законодательства и социальных норм. | -понимание правил и норм делового этикета | Экспертная оценка выполнения практических заданий |