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

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда**

по профессии 13249 Кухонный рабочий,

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Количество часов:46

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **стр.** |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **3** |
|  | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **6** |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **9** |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **13** |

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

**ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда**

**1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Производственная санитария и гигиена является частью программы по профессии 13249 Кухонный рабочий (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта.

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 ОП.02 Производственная санитария и гигиена, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

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

Учебная дисциплина является ОП.02 Производственная санитария и гигиена, дисциплиной общепрофессионального цикла

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

Цель программы – формирование знаний, первоначальных умений:

- организации работы в цехах ПОП на предприятиях общественного питания с соблюдением санитарно-гигиенических правил;

- соблюдение санитарно-гигиенические правила при приготовлении блюд.

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

- роль микробов в развитии пищевых инфекций и отравлений;

- овладеть знаниями о хранении и перевозке продуктов, способах кулинарной обработки;

- знать и соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении блюд, реализации готовой продукции, условиям хранения и транспортирования продуктов.

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

-определять развитие пищевых инфекций и отравлений

- соблюдать сроки хранения при транспортировке продуктов, и способах кулинарной обработки продуктов.

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.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации современного общества.

СК 4. Использовать возможности и ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями, услуг.

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 – 46 часов,

в том числе: практические занятия – 16 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** | 46 |
| в т. ч.: |
| теоретическое обучение | 30 |
| практические занятия | 16 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**  |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныОП.02 Производственная санитария и гигиена труда**

**(с учетом рабочей программы воспитания)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **Тема 1.** Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания | **Содержание учебного материала** | **15** |  | **ОК 1-4, ЛР 15, ЛР 10, ЛР 9, СК 2, СК 1** |
| 1. Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания
 | 2 | 1 |
| 1. Микробиологический тип опасности на предприятии питания
 | 1 |
| 1. Физический тип опасности на предприятии питания
 | 1 |
| 1. Химический тип опасности на предприятии питания
 | 1 |
| 1. Аллергический тип опасности на предприятии питания
 | 1 |
| 1. Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее)
 | 1 |
| 1. Риски в области безопасности продукции производства, существующих на рабочих местах.
 | 1 |
| 1. Понятие о микробах.
 | 2 |
| **В том числе практических занятий и контрольных работ**  | **5** |  | **ОК 1-4, ЛР 15, ЛР 10, ЛР 9, СК 2, СК 1, СК 3, СК 4** |
| 1. Практическое занятие 1. Соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении продуктов.
 | 2 | 2 |
| 1. Практическое занятие 2. Соблюдение требований санитарии и гигиены при обработке продуктов
 | 2 |
| 1. Контрольная работа 1. Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания.
 | 1 |
| **Тема 2.** Эпидемиология в области питания | **Содержание учебного материала** | **15** |  | **ОК 1-4, ЛР 15, ЛР 10, ЛР 9, СК 2, СК 1** |
| 1. Понятие об эпидемиологии в области питания
 | 2 | 1 |
| 1. Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях
 | 2 |
| 1. Гельминтозы и их профилактика.
 | 2 |
| 1. Мухи, паразиты и грызуны и меры предупреждения заражения ими.
 | 1 |
| 1. Пищевые отравления и их предупреждение.
 | 2 |
| 1. Личная гигиена работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.
 | 1 |
| **В том числе практических занятий и контрольных работ** | **5** |  | **ОК 1-4, ЛР 15, ЛР 10, ЛР 9, СК 2, СК 1, СК 3, СК 4** |
| 1. Практическое занятие 3. Соблюдение личной гигиены.
 | 2 | 2 |
| 1. Практическое занятие 4. Выбор правильных способов соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте
 | 2 |
| 1. Контрольная работа 2. Основные понятия микробиологии эпидемиологии
 | 1 |
| **Тема 3.** Личная гигиена | **Содержание учебного материала** | **16** |  | **ОК 1-4, ЛР 15, ЛР 10, ЛР 9, СК 2, СК 1** |
| 1. Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательной мытье рук после туалета, до начала и после работы с сырыми продуктами и отходами)
 | 2 | 2 |
| 1. Правила мытья рук.
 | 1 |
| 1. Типы защитной одежды для разных видов работ.
 | 1 |
| 1. Типы защитной одежды при складировании.
 | 1 |
| 1. Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее)
 | 2 |
| 1. Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги)
 | 2 |
| **В том числе практических занятий и контрольных работ**  | **7** |  | **ОК 1-4, ЛР 15, ЛР 10, ЛР 9, СК 2, СК 1, СК 3, СК 4** |
| 1. Практическое занятие 5. Выбор спецодежды при складировании.
 | 1 | 2 |
| 1. Практическое занятие 6. Оказание первой помощи при порезах.
 | 2 |
| 1. Практическое занятие 7. Оказание первой помощи при нагноении и ожогах.
 | 2 |
| 1. Контрольная работа 3. Личная гигиена.
 | 1 |
| **Дифференцированный зачет** | **1** |  |  |
| **Всего:** | **46** |  |  |

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 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: рабочий стол, стулья, доска и техническими средствами обучения: ноутбук, проектор, мультимедийное оборудование.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ МармузоваЛ.В. – 3-е перераб. и допол. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013 г. − 160 с. – ISBN5-7695-1423-X. – Текст: непосредственный.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-0069-8. – Текст: непосредственный.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования Москва: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2013г. – 256 с. – ISBN 5-06-000390-6. – Текст: непосредственный.
4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с. –  ISBN 978-5-7695-9101-3. – Текст: непоредстенный.

**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: 01.08.2022 г). – Текст: электронный.
	2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: [сайт] – Москва, 2022 – URL: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>(дата обращения: 15.08.2022 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: 10.08.2022 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: 10.08.2022 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: 12.08.2022 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: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
	7. Вестник индустрии питания [сайт] – Москва, 2022 – URL:<http://www.pitportal.ru/>(дата обращения: 15.08.2022 г). – Текст: электронный.
	8. Всё о весе [сайт] – Москва, 2020 – URL:[www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)(дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
	9. Грамотей: электронная библиотека [сайт] – Москва, 2022 – URL:[www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)[/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)(дата обращения: 12.07.2022 г). – Текст: электронный.
	10. Каталог бесплатных статей [сайт] – Москва, 2010 – URL:[www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)(дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
	11. Каталог ГОСТов [сайт] – Москва, 2019 – URL:[www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) (дата обращения: 02.08.2022 г). – Текст: электронный.
	12. Fictionbook.lib [сайт] – Фикшнбук, 2001 – URL:[www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)(дата обращения: 04.08.2022 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. Requirementstо thepersonnel: 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 метрологииот 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: Стандартинформ, 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:****- 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.** | * **понимание сущности и социальной значимости своей профессии.**
* **знание область профессиональной ответственности за результаты своего труда.**
* **знание основ законодательства в области профессиональной деятельности.**
* **знание рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.**
* **знание методов адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.**
* **знание производственных циклов предприятия питания.**
* **определение форм организаций труда на производстве.**
* **решение нестандартных ситуаций и правил поведения в нестандартных ситуациях.**
* **знает принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.**
 | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работыТестированиеТекущая оценкаЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работыУстный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работыТестирование  |
| - соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов;- соблюдать личную гигиену;- выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте;- выбирать спецодежду в соответствие с выполняемым заданием. | соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов- соблюдение личной гигиены-выбор правильных способов санитарии и гигиены на рабочем месте- выбор спецодежды в соответствии с выполняемым заданием | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работыЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работыЭкспертное 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 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.  |
| 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 |
| СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе | -умение работать с отчетной документацией | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | -умения находить нужную информацию, для осуществления профессиональных задач | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством | - понимание правил и норм делового этикета- умение решать учебно-производственную задачу в команде | Экспертная оценка выполнения практических заданий |