

РАССМОТРЕНА

МК Общепрофессионального цикла

(название МК)

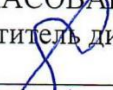

(подпись)

Н.В. Сивонина

(ФИО председателя МК)

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по учебной работе


О.А. Рейнгардт

«08 апреля»

2025 г.

Протокол № 5 от «08» 04 2025 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОБОРУДОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 12391 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение

форма обучения: очная

срок освоения АООПО: 1 год 10 месяцев

Канск, 2025г.

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов разработана на основании:

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 48](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 32, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#)),
- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. №287г. (с изменениями 08.11.2022г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями на 6 марта 2023 года)
- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 534 Министерства Просвещения РФ от 14.09.2023года),
- «Рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	6
3	Условия реализации адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	11
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	14

ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОБОРУДОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа ОП.02 Оборудования предприятия общественного питания является частью программы по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц 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.

1.2 Место дисциплины в структуре примерной адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Оборудования предприятия общественного питания является дисциплиной общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, подготовки ее к реализации;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

Вышеперечисленные требования к результатам освоения профессионального модуля направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**

Код	Наименование компетенции
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 результаты своей работы.
ОК 4.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

СК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося - 61 час, в том числе:
лабораторные и практические работы – 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Объем ПМ и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	в т.ч. по курсам, семестрам
	очная	
1	2	3
Учебная нагрузка (всего)	61	1 курс 17 (1 семестр) 44 (2 семестр)
в том числе:		
лабораторные и практические работы	8	1 курс 4 (1 семестр) 4 (2 семестр)
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1 семестр

Наименование разделов и тем	2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Оборудования предприятия общественного питания Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
	1 курс 1 семестр		17		
Тема 1.1 Общие сведения об оборудовании	Содержание учебного материала:		4		ПК 1.1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; СК 2; СК 4
	1	Классификация оборудования используемого на п.о.п.	1	1	
	2	Основные части машин. Понятие о передачах	1	1	
	3	Безопасные приемы труда.	1	1	
	4	Практические занятия: №1. - ознакомление с видами оборудования в столовой. - безопасные приемы труда.	1	2	
Тема 1.2. Универсальные приводы	Содержание учебного материала:		2		ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 2; ОК 3; ОК 4. СК 4
	5	Классификация универсальных приводов. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов	1	1	
	6	Сменные механизмы универсальных , специализированных приводов Назначение, правила эксплуатации.. Назначение, правила эксплуатации.	1	1	
Тема 1.3. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала:		7	1	ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; СК 2; СК 3.
	7	Картофелеочистительные машины: МОК-250. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	1	
	8	Овощерезательная машина: МРО50-200. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	1	
	9	Овощерезательная машина: МС10-160. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	1	
	10	Протиро - резательная машина ПМ – 800. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	1	
	11	Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	1	1	
	12	Практическое занятие № 2. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительной машины.	1	2	

	13	Практическое занятие № 3. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательной машины.	1	2	
Тема 1.4. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала:		4	1	ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4. СК 3; СК 3
	14	Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	1	
	15	Мясорубка МИМ-82. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	1	
	16	Рыбоочиститель. Машина РО-1М. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	1	
	17	Практические занятия №4. - правила эксплуатации и безопасные приемы труда оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	1	
1 курс 2 семестр			44		
Тема 1.5. Машины для нарезания хлеба и гастрономических продуктов	Содержание учебного материала:		5	1	ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; СК 2; СК 3; СК 4
	18	Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Назначение, правила эксплуатации.	1	1	
	19	Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Безопасные приемы труда.	1	1	
	20	Машина для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300. Назначение, правила эксплуатации.	1	1	
	21	Машина для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300. Безопасные приемы труда.	1	1	
	22	Практические занятия №5. - принцип действия машин для нарезания хлеба МРХ-200, для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300.	1	2	
Тема 1.6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	Содержание учебного материала:		6	1	ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; СК 2; СК 4
	23	Машина для просеивания муки МПМ – 800. Назначение, правила эксплуатации.	1	1	
	24	Машина для просеивания муки МПМ – 800. Безопасные приемы труда.	1	1	
	25	Тестомесильная машина ТММ- 1М. Назначение, правила эксплуатации.	1	1	
	26	Машина для просеивания муки ТММ- 1М. Безопасные приемы труда.	1	2	
	27	Взбивальная машина МВ – 35М. Назначение, правила эксплуатации.	1	2	

	28	Взбивальная машина МВ – 35М. Безопасные приемы труда.	1	2	
Тема 1.7. Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание учебного материала:		3	1	ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4. СК 2; СК 3; СК 4
	29	Классификация теплового оборудования.	1	1	
	30	Мероприятия по экономии топлива.	1	1	
	31	Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании	1	1	
Тема 1.8. Пищеварочные котлы.	Содержание учебного материала:		6		
	32	Классификация пищеварочных котлов	1	1	
	33	Электрический пищеварочный котел КПЭ-160. Назначение, правила эксплуатации.	1	1	
	34	Электрический пищеварочный котел КПЭ-160. Безопасные приемы труда.	1	1	
	35	Электрический пищеварочный котел КПЭ-60. Назначение, правила эксплуатации.	1	1	
	36	Электрический пищеварочный котел КПЭ-60. Безопасные приемы труда.	1	1	
	37	Практические занятия № 6. - правила эксплуатации пищеварочных котлов; - безопасные приемы труда.	1	2	
Тема 1.9. Аппараты для жаренья и выпечки	Содержание учебного материала:		9		ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4. СК 3; СК 4
	38	Элетросковорода СКЭ-0,3. Назначение, правила эксплуатации.	1	2	
	39	Элетросковорода СКЭ-0,3. Безопасные приемы труда.	1	2	
	40	Элетросковорода СЭСМ-0,5 Назначение, правила эксплуатации.	1	2	
	41	Элетросковорода СЭСМ-0,5. Безопасные приемы труда.	1	2	
	42	Фритюрница ФЭСМ-20. Безопасные приемы труда.	1	2	
	43	Жарочный шкаф ШК-2А. Назначение, правила эксплуатации.	1	2	
	44	Жарочный шкаф ШК-2А. Безопасные приемы труда.	1	2	
	45	Пекарский шкаф ШК-2А. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	2	
	46	Практическое занятие № 7. - общие сведения о тепловом оборудовании; - безопасные приемы труда.	1	2	
	Содержание учебного материала:		4		ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК
	47	Классификация варочно-жарочного оборудования	1	1	

Тема 1.10. Варочно-жарочное оборудование.	48	Электроплита ПЭСМ- 4 ШБ. Назначение, правила эксплуатации.	1	2	3; ОК 4. СК 3; СК 4
	49	Электроплита ПЭСМ- 4 ШБ. Безопасные приемы труда.	1		
	50	Практические занятия № 8. - правила эксплуатации электрических плит; - безопасные приемы труда.	1	2	
Тема 1.11. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала:		2		
	51	Классификация оборудования для раздачи пищи.	1	2	
	52	Мармиты. Виды мармитов.	1	2	
Тема 1.12. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала:		4	1	ПК 1.1; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4. СК 3
	53	Общие сведения о холодильном оборудовании.	1	1	
	54	Виды торгово-холодильного оборудования.	1	1	
	55	Холодильные шкафы. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	2	
	56	Холодильные камеры. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	2	
Тема 1.13. Охрана труда	Содержание учебного материала:		2	2	ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4. СК 1; СК 2; СК 4; СК 5
	57	Законодательство по охране труда.	1	2	
	58	Организация работы по охране труда	1	2	
Тема 1.14. Техника безопасности	Содержание учебного материала		1		ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4. СК 1; СК 4
	59	Основные мероприятия по ТБ на производстве. Безопасность труда на предприятиях общественного питания.	1	2	
	60-61	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого за 1курс		61		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная дисциплина «Оборудования предприятия общественного питания» реализуется в «Лаборатории товароведения продовольственных товаров», в мастерской «Учебно-производственный цех» по профессии 12391 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
 - рабочие места по количеству обучающихся;
 - доска ученическая
 - шкафы рабочие
 - учебно-наглядные пособия по технологии хлебопекарного производства
- Технические средства обучения:
- мультимедиапроектор
 - сканер
 - персональный ПК
 - принтер
 - комплект мебели для класса по технологическому оборудованию.
 - интерактивная доска

Оборудование и инвентарь мастерской « Учебный кулинарный цех»» и рабочих мест мастерской:

- овощерезательная машина
- электромясорубка
- протирачная машина
- тестомесильная машина (периодического действия)
- специальная емкость (или дежа) для брожения и созревания теста
- планетарный миксер
- конвекционная печь
- индукционная печь
- расстоечный шкаф - холодильник
- плитка электрическая
- весы (циферблатные или электронные)
- производственные столы
- ванна производственная (моечная)
- раковина для мытья рук
- сита
- разделочные доски
- производственные ножи
- емкости, миски
- лопатки силиконовые, деревянные, металлические

- столовые приборы
- сковороды
- кастрюли различной емкости
- посуда, специализированная для индукционной печи

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

8. Список литературы

Основная литература:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин.- М.: Академия, 2012 – 256 с.
2. Зырянова, В.А., Хаминова, И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала [Текст]: учебник для 9 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/ В.А. Зырянова, И.А. Хаминова, под ред. Е.Ю. Головиной.– М.: Современные образовательные технологии, 2012.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]/ З.П. Матюхина.– М.: Академия, 2009.
4. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник/ В.А. Тимофеева.- М.: Феникс, 2010 – 416 с.

Дополнительная литература:

1. Программы специальной коррекционной образовательной школы VIII вида: 5-9 классы в 2 сб. [Текст]/ под редакцией В.В. Воронковой.- М.: Владос, 2010 – Сб. 1 – 232 с..
2. Должностные инструкции «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Интернет ресурсы:

1. Методический центр <http://www.numi.ru>
2. Российская "Сеть творческих учителей" <http://www.it-n.ru>
3. Фестиваль педагогических идей "Открытый урок" <http://festival.1september>.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-Медиа», Znanium.com).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися, индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
-пользоваться нормативной документацией;	устный опрос, практическая работа
-оформлять первичные документы по учету производства;	устный опрос, практическая работа
-организовать рабочее место;	практическая работа
-правильно организовывать режим рабочего времени;	практическая работа,
-применять санитарно-гигиенические требования к персоналу и оборудованию;	практическая работа
-эксплуатировать технологическое оборудование, соблюдая технику безопасности и охрану труда	устный опрос, практическая работа
Знания:	
- санитарно - гигиенические требования к персоналу и оборудованию;	устный опрос, тестирование
- организация оплаты труда;	устный опрос, практическая работа
- нормативную документацию;	практическая работа, тестирование
- оборудование для хранения сырья и правила его эксплуатации;	устный опрос, практическая работа
- особенности организации рабочего места;	тестирование
- правила безопасности труда при выполнении технологических операций;	тестирование
- виды брака, условия хранения;	практическая работа, тестирование
- производственный процесс, его структура	устный опрос, практическая работа, тестирование

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного

тестирования. Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей письменно на бумаге, в форме тестирования.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по компетенциям

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы учебной дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	Экспертная оценка практической деятельности.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с преподавателями, обучающимися в процессе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Взаимооценка обучающихся.
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых	Экспертная оценка выполнения практических заданий.

полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	полуфабрикатов.	
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	Ведение сложных процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Умение решать учебно-производственную задачу.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Умение решать учебно-производственную задачу. Понимание правил и норм делового этикета.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умение анализировать рабочую ситуацию и корректировать собственную деятельность.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение решать учебно-производственную задачу в команде	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК5. 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.