

**Департамент образования и науки Тюменской области**  
**ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04. Санитария и гигиена**


**Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**


**2021г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена составлена в соответствии ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 723.

Разработчик:

Менщикова Надежда Юрьевна, преподаватель первой категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от « 31 » августа 2021г.  
Председатель ЦК 

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ Тюменской области  
«Ишимский многопрофильный техникум»  
 /Н.В. Осипенко/  
« 31 » августа 2021г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.04.САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги - в профессиональном модуле

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, 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.

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

#### **1.4. Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

### **2.1. Объем учебной дисциплины ОП.04.Санитария и гигиена и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
теоретических	14
практических	18
Самостоятельная работа	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04. Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций	Код ЛР реализации программы воспитания
1	2	3	4	5	6
	<b>Раздел 1. Основы санитарии в торговле –24 часа</b>				
<b>Тема 1.1 Основы санитарии</b>	Содержание материала	1			
	1. Понятие о санитарии.		2	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1 ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
	2. Задачи и значение санитарии.		2		
	3. Правила и нормы условий труда.		2		
	4. Санитарно-технические факторы, влияющие на условия труда в организации.		2		
<b>Тема 1.2 Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России</b>	Содержание материала	1			
	1. Структура государственной санитарно-эпидемиологической службы России		2	ОК 2 – ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
	2. Задачи государственной санитарно-эпидемиологической службы России		2		
	3. Ведомственный санитарный надзор.		2		
<b>Тема 1.3 Санитарные требования к предприятиям торговли</b>	Содержание материала	1			
	1. Санитарные требования к территории.		2	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3ПК 2.1 ПК 2.2ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.3	ЛР 13, 14, 15
	2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.		2		
	3. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению.		2		
	4. Санитарные требования к планировке и устройству предприятий торговли.		2		
	Практическое занятие 1 Решение профессиональных задач «Требования к благоустройству организации торговли».	2	3	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1 ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
<b>Тема 1.4 Санитарные требования к торговому оборудованию</b>	Содержание материала	1			
	1. Торговое оборудование			ОК 2 – ОК 8 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК2.4 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
	2. Требования к торговому оборудованию		2		
	Практическое занятие 2 Решение профессиональных задач «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»	3	3	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15

	Практическое занятие 3 Приготовление растворов дезинфицирующих средств. Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.	3	3	ПК 1.1ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
<b>Тема 1.5 Санитарные требования к приемке и хранению товара</b>	Содержание материала	1			
	1. Санитарные требования к приемке товара		2	ОК 2 – ОК 8	ЛР 13, 14, 15
	2. Санитарные требования для хранения товара		2	ПК 1.1 ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК3.3	
<b>Тема 1.6 Санитарные требования к транспортировке товара</b>	Содержание материала	1			
	1. Санитарные требования к транспортировке товара		2	ОК 2 – ОК 8 ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
	Практическое занятие 4 Решение профессиональных задач «Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Распределение продуктов по камерам и кладовым»	2	3	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
<b>Тема 1.7 Санитарные задачи при реализации продовольственных товаров</b>	Содержание материала	2			
	1. Соблюдение сроков реализации и товарного соседства.		2	ОК 2 – ОК 8	ЛР 13, 14, 15
	2. Обслуживание потребителей.		2	ПК 1.1 ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК3.3	
	Практическое занятие 5 Решение профессиональных задач «Санитарные требования к реализации пищевых продуктов»	2	3	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
<b>Тема 1.8 Санитарное законодательство</b>	Содержание материала	2			
	1. Санитарное законодательство РФ.		2	ОК 2 – ОК 8	ЛР 13, 14, 15
	2.Обязанности предприятий и организаций по соблюдению санитарного законодательства		2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК3.3	
	3. Виды ответственности за санитарные правонарушения.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений: 1. Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства. 2. Источники и виды загрязнений окружающей среды.	16	3	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
	<b>Раздел 2. Основы гигиены труда и личной гигиены– 7 часов</b>				
<b>Тема 2.1 Основы гигиены труда</b>	Содержание материала	1			
	1. Понятие о гигиене труда		2	ОК 2 – ОК 8	ЛР 13, 14, 15
	2. Правила гигиены труда		2	ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2	
	3. Организация трудового процесса		2	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 3.3	



	Практическая работа 6 Решение профессиональных задач «Составление режима труда на предприятии торговли»	2	3	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
<b>Тема 2.2 Требования к личной гигиене работников торговли</b>	Содержание материала	1			
	1. Личная гигиена персонала.		2	ОК 2 – ОК 8 ПК 2.1ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
	2. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии.		2		
	3. Санитарная одежда.		2		
	Практическое занятие 7 Решение профессиональных задач «Санитарная одежда, правила пользования и хранения»	2	3	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1 ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
	Практическое занятие 8 Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли»	2	3	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
<b>Тема 2.3 Медицинское обследование работников торговли</b>	Содержание материала	2			
	1. Медицинские осмотры.		2	ОК 2 – ОК 8 ПК 1.1ПК1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК3.3	ЛР 13, 14, 15
	2. Личные медицинские книжки.		2		
	3. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.		2		
<b>Всего:</b>		<b>32</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- мультимедийный комплекс для группового пользования.

Средства обучения:

- комплект бланочной документации;
- аудиовизуальные компьютерные мультимедийные презентации;
- нормативно-техническая документация (СП, СанПиН, Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей»)

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Воробьева Е.В. Санитария и гигиена в торговле. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 316 с. Гриф МинОбр.
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с. Гриф МинОбр.
3. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учебник для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с. Гриф МинОбр.

**Дополнительные источники:**

1. Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена: учебник. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. – 400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие/Г.Г. Лутошкина. – 5 –е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2017. – 64 с.

Отечественные журналы:

Журнал «Санитария и гигиена»

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.garant.ru/> (Информационно-правовой портал ГАРАНТ)
2. <http://www.consultant.ru/> (Консультант Плюс)
3. <http://www.medlit.ru/journalsview/gigsan/> (Научно-практический журнал Гигиена и санитария)
4. [http://academia-moscow.ru/ftp\\_share/books/fragments/fragment\\_22897.pdf](http://academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_22897.pdf) (Электронный учебник И.Б. Леонова)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Освоенные умения</b>	
соблюдать санитарные правила для организаций торговли	Практическое занятие по разработке мероприятий санитарного контроля содержания помещений предприятия торговли в соответствии с СанПиН. Решение профессиональных задач с применением законодательных актов в области профессиональной деятельности. Оценка выполнения практических занятий обучающимися.
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Практическое занятие по оценке санитарного состояния предприятия торговли и разработке мероприятий контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и выполнения санитарно-эпидемиологического законодательства. Решение профессиональных задач с применением законодательных актов в области профессиональной деятельности. Оценка выполнения практических занятий обучающимися.
<b>Усвоенные знания</b>	
нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	Анализ результативности работы обучающегося при выполнении практического занятия по изучению санитарно-эпидемиологического законодательства, в том числе о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
требования к личной гигиене персонала	Опорные конспекты, собеседование. Анализ результативности работы обучающегося при выполнении практического занятия.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся уровень сформированности и развития профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС.

Результаты (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Умение проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Выполнение практического занятия 6,7,8
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.	Осуществление подготовки, размещение товаров в торговом зале и выкладки на торговом технологическом оборудовании.	Выполнение практического занятия 2,3

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Выполнение практического занятия 6,7,8
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Выполнение практического занятия 1,4
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Осуществление подготовки товаров к продаже, размещению и выкладке.	Выполнение практического занятия 1,4
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание и консультирование покупателей, о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Выполнение практического занятия 5
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.	Выполнение практического занятия 5
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования.	Выполнение практического занятия 2,3
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Выполнение практического занятия 5

<b>Результаты обучения (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- самостоятельно формулирует цель и задачи предстоящей деятельности; - планирует и организует свою деятельность; - представляет конечный результат профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности во время выполнения практического занятия
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- умеет определять проблему в профессионально-ориентированных ситуациях; - предлагает способы и варианты решения проблемы, оценивает ожидаемый результат; - умеет вести себя в профессионально-ориентированных проблемных ситуациях и вносит коррективы.	Наблюдение и оценка деятельности во время выполнения практического занятия
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- находит, обрабатывает и использует информацию в своей профессиональной деятельности; - пользуется законодательными актами, нормативными документами, словарями и справочной литературой.	Наблюдение и оценка деятельности во время выполнения практического занятия
ОК 5. Владеть информационной	- использует информационно-	Наблюдение и оценка

культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - работает с различными прикладными программами.	деятельности во время выполнения практического занятия
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирует речевое поведение в соответствии с задачами общения; - владеет культурой межнационального общения; - корректирует свои действия с другими участниками общения; - контролирует свое поведение, свои эмоции, настроение; - умеет воздействовать на партнера по общению.	Наблюдение и оценка деятельности во время выполнения практического занятия
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- осознано ставит цели овладения различными видами деятельности; определяет соответствующий конечный результат; - организует работу группы; - отвечает за результаты выполненной работы.	Наблюдение и оценка деятельности во время выполнения практического занятия
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- стремится к самопознанию, самооценке и саморазвитию; определяет свои потребности в изучении дисциплины, профессионального модуля; - выбирает соответствующие способы ее изучения; - осуществляет самооценку и самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью; - реализует поставленные цели в деятельности; - понимает роль повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личной сфере.	

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Проведение устной беседы. Выполнение практических заданий 1-8
ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, 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	Проведение устной беседы. Выполнение практических заданий 1-8
ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Проведение устной беседы. Выполнение практических заданий 1-8