

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

Рассмотрена и рекомендована

Протокол № 1

заседания МО учителей социально-трудового цикла

от «29» августа 2025г.

Руководитель ШМО: Бондаренко Е.В.

Утверждаю

Руководитель ГКОУ РО Азовской
школы №7 _____ И.П. Попова

/Приказ № 204

От «29» августа 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

МДК 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ И УБОРКИ

ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

(указать учебный предмет, курс)

Класс (группа) **10 А класс**

Количество часов **68 час**

Учитель **БОНДАРЕНКО ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА**

(Ф.И.О. педагога)

2025 / 2026 уч. год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Содержание учебного курса

3.2. Тематическое планирование

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

МДК 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ И УБОРКИ

ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

1.1. Описание программы.

Рабочая программа учебной дисциплины **МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока»** разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный работник, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный работник в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), имеющими основное общее образование, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с ОВЗ.

Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина **МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока»** изучается в цикле профессиональных дисциплин – 2 час в неделю (68 часа в год)

1.2. Цели и задачи. Требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, мойки и хранения посуды, оборудования, инвентаря;
- подготовки специальных моющих растворов.

уметь:

- готовить разбавленные растворы моющих средств;
- хранить моющие средства;
- использовать индивидуальные средства защиты;
- способы хранения посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- осуществлять сбор посуды по видам;
- мыть и просушивать посуду и инвентарь;
- мыть и хранить разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)

- мыть, сушить и соблюдать условия хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;
- мыть, сушить и хранить столовых приборов;
- проводить текущую и генеральную уборку помещений.

знать:

- виды моющих средств;
- предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;
- предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;
- средства индивидуальной защиты;
- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения
- правила сбора и хранения пищевых отходов;
- правила очистки посуды;
- способы выбора моющих средств;
- особенности мойки и просушивания варочных котлов;
- способы мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.);
- особенности мойки, сушки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;
- особенности мойки, сушки и условия хранения чашек и столовых приборов;
- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения.

В результате освоения учебной дисциплины формируются **профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:**

ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря

ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы.

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. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

1.3. Рекомендуемое кол-во часов на освоение программы

всего – 68 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки– 68 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося (лабораторные, практические работы, тестовые работы) – 34 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения **МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока»** является овладение обучающимися разнообразными видами профессиональной деятельности по профессии **«Кухонный рабочий»**, в то числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря
ПК 1.2	Составлять специальные моющие растворы.
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	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК - 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК - 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Содержание учебного курса

МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока»

1 год обучения

№ № П/П	Наименования разделов	Планируемые результаты по предмету		Система оценки планируемых результатов
		Профессиональные компетенции (ПК)	общие компетенции (ОК)	
1.	ОБРАБОТКА И МЫТЬЕ ОБОРУДОВАНИЯ (ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ) В ПИЩЕБЛОКЕ	ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы.	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. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Тестирование, собеседование, фронтальный опрос Групповая, коллективная и индивидуальная работа (творческие работы, проекты тематические)
2.	ОБРАБОТКА И МЫТЬЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА	ПК 1. 1. Мыть производственные помещения. ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы ПК 1.3. Проводить дезинфекцию рабочих зон. ПК 1.4 Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. .		

3.2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока»

1 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ П/П	Дата проведения урока	Тема урока	Количество часов	
			План	Факт
	РАЗДЕЛ 1	ОБРАБОТКА И МЫТЬЕ ОБОРУДОВАНИЯ (ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ) В ПИЩЕБЛОКЕ	53 час	
1		Обработка и мытье оборудования в пищеблоке. Алгоритм (этапы) мытья оборудования (ручная мясорубка)	1	
2		Обработка и мытье посуды в пищеблоке. Алгоритм (этапы) мытья посуды.	1	
3		Инвентарь и приспособления для обработки и мытья посуды и оборудования	1	
4		Моющие средства, инвентарь для обработки и мытья посуды/ оборудования. Общая характеристика.	1	
5		Приготовление моющих рабочих растворов для обработки и мытья посуды и оборудования ТБ при пользовании средствами бытовой химии	1	
6		Маркировка инвентаря для обработки и мытья посуды. Условия хранения.	1	
7		Практическая работа №1 Моющие средства, инвентарь для обработки и мытья посуды	1	
8		Контрольное тестирование. Обработка и мытье оборудования / посуды в пищеблоке	1	
9		Обработка и мытье пищеблока. Алгоритм (этапы) мытья пищеблока.	1	
10		Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке. Условия хранения.	1	
11		Приготовление моющих рабочих растворов для обработки и мытья пищеблока. ТБ при пользовании средствами бытовой химии	1	
12		Инвентарь и приспособления для обработки и мытья пищеблока.	1	
13		Маркировка инвентаря для уборки в пищеблоке. Условия хранения.	1	
14		Практическая работа №2 Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке.	1	
15		Контрольное тестирование. Обработка и мытье пищеблока.	1	
16		Практическая работа №3 Приготовление простых моющих рабочих растворов для мытья посуды и оборудования.	1	
17		Практическая работа №4 Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья посуды и оборудования	1	
18		Практическая работа №5 Приготовление простых моющих рабочих растворов для мытья пищеблока	1	

19		Практическая работа №6 Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья пищеблока	1	
20		Технология обработки и мытья оборудования. Общие сведения	1	
21		Правила ухода за кухонным тепловым электрооборудованием. Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья оборудования.	1	
22		Практическая работа №7 Уход за кухонным тепловым электрооборудованием. Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья оборудования	1	
23		Правила ухода за кухонными ручными приспособлениями. ТБ	1	
24		Практическая работа №8 Уход за кухонными ручными приспособлениями. Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья оборудования	1	
25		Правила ухода за кухонными механическими приспособлениями. ТБ	1	
26		Практическая работа №9 Уход за кухонными механическими приспособлениями. Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья оборудования	1	
27		Правила ухода за холодильным оборудованием. ТБ	1	
28		Практическая работа №10 Уход за холодильным оборудованием. Обработка и мытье холодильного оборудования. Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья оборудования	1	
29		Технология обработки и мытья кухонной посуды и инвентаря Контрольное тестирование	1	
30		Знакомство с нормативно-правовыми документами при работе на пищеблоке. СанПин П.О.П. Должностная инструкция кухонного рабочего	1	
31		Основные требования к кухонной / столовой посуде. Санитарно-гигиенические требования. СанПин П.О.П.	1	
32		Маркировка кухонной посуды. Школьная столовая / детский сад	1	
33		Технология обработки и мытья столовой посуды. Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья столовой посуды	1	
34		Правила мытья столовой посуды (в зависимости от типа столовой посуды). Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья столовой посуды	1	
35		Маркировка столовой посуды. Школьная столовая / детский сад	1	
36		Мытье столовой посуды ручным способом.	1	
37		Мытье столовой посуды в посудомоечной машине.	1	
38		Основные требования к инвентарю. Санитарно-гигиенические требования. СанПин П.О.П.	1	
39		Маркировка кухонного инвентаря (основного и вспомогательного). Школьная столовая / детский сад	1	
40		Экскурсия . Школьная столовая (видеолекторий)	1	
41		Практическая работа №11 Режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке.	1	
42		Практическая работа №12 Маркировка кухонного инвентаря.	1	
43		Практическая работа №13 Маркировка столовой и кухонной посуды.	1	

44		Практическая работа №14 Обработка и мытье кухонной посуды и инвентаря	1	
45		Технология обработки и мытья столовых приборов. Режим мытья столовых приборов	1	
46		Правила мытья столовых приборов. Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья столовой посуды	1	
47		Мытье столовых приборов ручным способом.	1	
48		Мытье столовой посуды в посудомоечной машине	1	
49		Моечный цех на пищеблоке. Требования к моечной посуды после окончания работы.	1	
50		Практическая работа №15 Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции.	1	
51		Практическая работа №16 Изучение режимов мойки посуды посудомоечной машины (видеолекторий)	1	
52		Сбор отходов. Правила обращения с пищевыми отходами.	1	
53		Практическая работа №17 Правила обращения с пищевыми отходами.	1	
	РАЗДЕЛ 2	ОБРАБОТКА И МЫТЬЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА	15 час	
54		Знакомство с нормативно-правовыми документами при работе на пищеблоке. Раздел - обработка и мытье помещений пищеблока. СанПин П.О.П. Должностная инструкция кухонного рабочего	1	
55		Моющие и дезинфицирующие средства. Общая классификация	1	
56		Моющие средства. Основные виды. Характеристика. Способы приготовления. Готовые моющие средства	1	
57		Дезинфицирующие средства. Основные виды. Характеристика. Способы приготовления. Готовые дезинфицирующие средства	1	
58		Практическая работа №18 Подготовка простых /специальных /моющих растворов. Правила ТБ	1	
59		Практическая работа №19 Способы приготовления дезинфицирующих средств Правила ТБ	1	
60		Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки оборудования. Правила ТБ Практическая работа №19 (видеолекторий)	1	
61		Правила проведения дезинсекции и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья стен. Правила ТБ Практическая работа №20 (видеолекторий)	1	
62		Правила проведения дезинсекции и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья полов. Правила ТБ. Практическая работа №21 (видеолекторий)	1	
63		Проведение уборки помещения. Виды уборки помещений пищеблока Дератизация, дезинфекция, дезинсекция в помещениях пищеблока. Новые требования СанПин	1	
64		<u>Проведение текущей уборки.</u> Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки помещений пищеблока. Правила ТБ. Спец средства защиты и индивидуальные СИЗ	1	
65		<u>Проведение генеральной уборки</u>	1	

		Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки помещений пищеблока. Правила ТБ. Спец средства защиты и индивидуальные СИЗ		
66		Практическая работа №22 Проведение текущей ежедневной / генеральной уборки пищеблока	1	
67		Экскурсия на предприятие общественного питания (школьная столовая). Правила проведения дезинсекции и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки помещений пищеблока и отделения мойки. Оформление отчета по экскурсии. Защита работ.	1	
68		Промежуточная аттестация. Контрольное тестирование по разделам учебного курса	1	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация предмета предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории (кабинета домоводства / Поварского дела) технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории (кабинета домоводства / Поварского дела) и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- натуральные образцы различного технологического оборудования

Технические средства обучения:

- учебный материал на электронных носителях;

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. <https://studfile.net/preview/1845316/page:16/>
2. Новые СанПин <https://kudobr.ru/blog/novosti/sanpin-dlya-detskih-sadov-v-2023-godu-novye-pravila-i-trebovaniya>
3. Сан Пин школы <https://www.garant.ru/article/1479461/?ysclid=lm2ceegpp3688214549>
4. Учебное пособие <https://педталант.рф/wp-content/uploads/2022/12/разработка-по-кухонному-рабочему.pdf?ysclid=lm2cgk6yf495779526>
5. Учебное пособие <https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Obshestv.pdf?ysclid=lm2cj4c573431181208>
6. <https://studfile.net/>
7. Инструкции

<https://pandia.ru/text/80/272/21512.php?ysclid=lm2ckkmxf670904159>

8. https://shkola2nazran-r26.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/175/3007/NORMY_SANPIN_3520_PITANIE_1_.pdf

6.Дезинсекция и дератизация. Новые требования в соответствии с СанПиН 3.3686-21

https://3quality.ru/blog/pest-kontrol/dezinsekcziya_i_deratizacziya_novye_trebovaniya_v_sootvetstvii_s_sanpin_3_3686_21/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках изучения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий: метод работы в малых группах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1	Мыть производственные помещения.	практическая работа работа с технологическими картами
ПК 1.2	Составлять специальные моющие растворы	составление инструкционных карт по технологической карте
ПК 1.3	Проводить дезинфекцию рабочих зон.	практическая работа работа с технологическими картами
ПК 1.4	Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.	практическая работа работа с технологическими картами

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Постановка мотивация к выполнению профессиональной деятельности	практическая деятельность индивидуальная
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проводит контроль качества продукции при выполнении производственных задач.	практическая деятельность в группах практическая деятельность в команде
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Принимает решения при возникающих трудностях выполнения производственного	практическая

ответственность.	задания. Проводит оценку собственной деятельности.	деятельность в парах
ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использует информационные технологии при подготовке отчетов, поиске информации, для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы	работа с различными источниками
ОК – 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Проявление коммуникативных качеств при работе в коллективе	работа в соответствии с технологической картой
ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявляет ответственность при выполнении производственного задания.	проектная (творческая) деятельность
ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявляет самостоятельность при выполнении производственных задач, стремиться к повышению квалификации и мастерства	

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА

Формы и методы контроля и оценки

ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря

1. Обработка, мойка и хранение посуды, оборудования, инвентаря.
2. Использование индивидуальных средства защиты.
3. Хранения посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения
4. Осуществление сбора посуды по вида.
5. Осуществление мойки и сушки варочных котлов.
6. Осуществление мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)
7. Осуществление мойки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря.
8. Осуществление мойки и хранения столовых приборов.
9. Проведение текущей и генеральной уборки помещений.

Практическое задание выполняется на экзамене квалификационном

ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы.

1. Подготовка специальных моющих растворов.
2. Приготовление разбавленных растворов моющих средств.
3. Хранение моющие средства.

Практическое задание выполняется на экзамене квалификационном

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты **(освоенные общие компетенции)** **Основные показатели оценки результата** **Формы и методы контроля и оценки**

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

Проявление интереса к будущей профессии

Практическое задание выполняется на экзамене квалификационном

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

Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

Практическое задание выполняется на экзамене квалификационном

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

Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности

Практическое задание выполняется на экзамене квалификационном

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

Практическое задание выполняется на экзамене квалификационном

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.

Практическое задание выполняется на экзамене квалификационном

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами.

Практическое задание выполняется на экзамене квалификационном

