Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский профессиональный колледж»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГБПОУ «Челябинский профессиональный
колледж» № 02-495 от «07» октября 2022 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«УМНЫЕ КАНИКУЛЫ»

социально-гуманитарной направленности

Возраст обучающихся: 14 – 17 лет
Срок обучения: 30 часов

Автор-составитель программы:
Кокина Анастасия Викторовна, методист

Челябинск, 2022

Содержание

1.	Пояснительная записка	3-4
2.	Содержание программы	5
3.	Планируемые результаты	6
4.	Календарный учебный график	6
5.	Календарный план воспитательной работы	7
6.	Учебный план	7-8
7	Условия реализации программы	9-10
8.	Формы аттестации	11
9.	Методические материалы	11-16
10.	Литература	16-18
11.	Оценочные средства	19-20

1. Пояснительная записка

Вопросы управления карьерой в условиях современного рынка труда приобретают все большее значение, поскольку в условиях жесткой конкуренции работодатели заинтересованы в профессионально мотивированных и социально активных соискателях, умеющих ставить четкие карьерные цели и продумывать пути их достижения. В связи с этим государством уделяется особое внимание процессам карьерного самоопределения. Так, в законодательном документе «Основы государственной молодежной политики РФ на период до 2025 года» (утв. Распоряжением Правительства РФ от 29 ноября 2014 г. № 2403-р) приоритетным направлением является «создание условий для реализации потенциала молодежи в социально-экономической сфере, а также внедрение технологий «социального лифта», которое предусматривает развитие проектной активности молодежи на основе синтеза учебной и трудовой деятельности, профориентационную работу, а также построение эффективной траектории карьерного роста.

Карьерные стратегии непосредственно связаны с механизмом профессионального самоопределения и обусловлены этапом социализации молодежи, когда формируются собственные представления о карьерном статусе в обществе.

Цель программы. Помочь обучающимся разобраться в мире профессий и сделать осознанный выбор в планировании и продвижении своей профессиональной карьеры.

Задачи программы:

1 Обеспечить комплекс условий, способствующих раннему профориентированию и определению предпрофильной подготовки.

2 Создать условия для самореализации обучающихся, развитию интеллекта, социализации, лидерских качеств.

3 Способствовать формированию уважительного отношения к разным видам профессионального труда через приобщение к миру профессий.

Информационная карта программы

1.1Нормативная база	- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) "Об образовании в Российской Федерации" - Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г.№1726-р); - Порядок об организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден Приказом Министерства Просвещения РФ) от 09 ноября 2018 г. № 196 9ред. от 30.09.2020); - Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей (утверждена приказом Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 № 467); - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. №2 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
1.2 Область применения	внеурочная деятельность
1.3 Направленность	социально-гуманитарная
1.4 Возраст обучающихся	14-17 лет
1.5 Продолжительность обучения	30 часов
1.6 Форма обучения	очная
1.7 Срок освоения программы	занятия проводятся в период школьных каникул в течение 6 дней

2. Содержание программы

Тематическое планирование

Модуль 1. Психолого-педагогическое сопровождение *(7 ч).*

1.Конфликты. Тренинг «Решение конфликтов» *(1 ч).*

2.Цели. Тренинг «Умение ставить правильные цели» *(1 ч).*

3.Стресс. Тренинг «Стресс или как бороться со стрессом» *(1 ч).*

4.Традиционная русская кухня. Исторические корни. Особенности приготовления изделий из теста. Праздничный стол царской кухни *(1 ч).*

5.Европейская кухня. История происхождения. Особенности европейских блюд. Правила подачи блюд. *(1 ч).*

6.Правила этикета в ресторане. Особенности. Основные принципы. Правила поведения для мужчин. Правила поведения для женщин. Столовые приборы. Полезные советы *(1 ч).*

7.Экскурсия в кафе «Ромео» *(1 ч).*

Модуль 2. Формирование профессиональных умений *(15 ч).*

1.Экскурсия по лабораториям. Основы техники безопасности. Показ оборудования, с которым будут работать школьники в рамках данного курса, с подробным разъяснением его функций и предназначений, с краткой инструкцией по эксплуатации *(1 ч).*

2.Приготовление блюд:

- «Фриттаты» *(2 ч);*
- салата «Сельдь под шубой» *(2 ч);*
- пасты «Ово-лакто» *(3 ч);*
- осетинский пирог *(3 ч);*
- пироженое «Шу» *(2 ч).*

3.Встреча с рестораторами, шеф-поварами, выпускниками колледжа. Мастер-классы *(2 ч).*

Модуль 3. Обратная связь. Дегустация блюд. Рефлексия *(4 часа).*

Итоговая аттестация *(4 часа).* Защита практической работы

3. Планируемые результаты

Личностные:

· потребность повышать свой культурный уровень, самореализовываться в разных видах деятельности;

· готовность и способность к осознанному выбору профессии и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования;

· умение взаимодействовать со сверстниками в коллективе в соответствии с общепринятыми нравственными нормами;

Метапредметные:

· умение ставить цель своей деятельности на основе имеющихся возможностей;

· умение оценивать свою деятельность, аргументируя при этом причины достижения или отсутствия планируемого результата;

· формирование умения находить достаточные средства для решения своих учебных задач;

Коммуникативные:

· умение организовать сотрудничество и совместную деятельность с педагогом и сверстниками;

· приобретение навыков работы индивидуально и в коллективе для решения поставленной задачи;

· умение находить общее решение и разрешать конфликты.

4. Календарный учебный график

Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
30 октября	3 ноября	6 дней	30 часов	не предусмотрена	4 часа

5. Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Наименование мероприятий	Дата проведения	Ответственные
1	Тренинг «Решение конфликтов»	30 октября	педагог-психолог
2	Тренинг «Умение ставить правильные цели»	1 ноября	педагог-психолог
3	Тренинг «Стресс или как бороться со стрессом	2 ноября	педагог-психолог

6. Учебный план

№ п/п	Наименование модулей темы	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
День 1					
Модуль 1. Психолого-педагогическое сопровождение					
1	Традиционная русская кухня	1	1		текущий контроль
Модуль 2. Формирование профессиональных умений					
2	Экскурсия по лабораториям колледжа	1	1		текущий контроль
3	Приготовление «Фриттаты»	2		2	текущий контроль
Модуль 3. Обратная связь. Дегустация блюд. Рефлексия					
4	Обратная связь. Дегустация блюд. Рефлексия.	1		1	текущий контроль
День 2					
Модуль 1. Психолого-педагогическое сопровождение					
4	Европейская кухня	1	1		текущий контроль
5	Тренинг «Решение конфликтов»	1	1		текущий контроль
Модуль 2. Формирование профессиональных умений					
6	Приготовление салата «Сельдь под шубой»	2		2	текущий контроль
Модуль 3. Обратная связь. Дегустация блюд. Рефлексия					
7	Обратная связь. Дегустация блюд. Рефлексия	1		1	текущий контроль
День 3					
Модуль 1. Психолого-педагогическое сопровождение					
8	Правила этикета в ресторане	1	1		текущий контроль
9	Тренинг «Умение ставить правильные цели»	1	1		текущий контроль
Модуль 2. Формирование профессиональных умений					
10	Приготовление пасты «Ово-лакто»	3		3	текущий контроль
Модуль 3. Обратная связь. Дегустация блюд. Рефлексия					
11	Обратная связь. Дегустация	1		1	текущий контроль

	блюд. Рефлексия				
День 4					
Модуль 1. Психолого-педагогическое сопровождение					
12	Стресс. Тренинг «Стресс или как бороться со стрессом»	1	1		текущий контроль
Модуль 2. Формирование профессиональных умений					
13	Приготовление осетинского пирога	3		3	текущий контроль
Модуль 3. Обратная связь. Дегустация блюд. Рефлексия					
14	Обратная связь. Дегустация блюд. Рефлексия	1		1	текущий контроль
День 5					
Модуль 1. Психолого-педагогическое сопровождение					
15	Экскурсия в кафе «Ромео»	1	1		текущий контроль
Модуль 2. Формирование профессиональных умений					
16	Приготовление пирожного «Шу»	2		2	текущий контроль
17	Встреча с рестораторами, шеф-поварами, выпускниками колледжа. Мастер-классы	2	1	1	текущий контроль
День 6					
19	Защита практической работы	4		4	итоговая аттестация

7. Условия реализации программы

Кадровое обеспечение	Ответственные за реализацию программы: Кочкина Нина Николаевна, заведующий отделением, высшая квалификационная категория; Меркулова Мария Борисовна, заведующий мастерскими; Истомина Екатерина Анатольевна, преподаватель профессиональных дисциплин, высшая квалификационная категория; Иванова Екатерина Андреевна, преподаватель профессиональных дисциплин, 1 квалификационная категория; Малышева Маргарита Александровна, преподаватель профессиональных дисциплин; Рожина Ольга Сергеевна, преподаватель профессиональных дисциплин; Панова Екатерина Владимировна, педагог-психолог
Материально-техническое обеспечение	- кабинет профориентационной работы: Рабочие места для обучающихся; Автоматизированное рабочее место преподавателя; Визуальные и аудиосредства (слайды, видеофильмы, электронные учебники); наглядные пособия Комплект учебно-методической документации; инструкции, наглядные пособия - мастерская Поварское дело: Стол производственный -5шт. Стеллаж 4-х уровневый-5 шт. Мойка односекционная со столешницей-5 шт. Шкаф холодильный – 5шт. Пароконвектомат-5шт. Шкаф шоковой заморозки-2шт. Кутер с подогревом-1шт. Аппарат для варки на пару-1шт. Настольная вакуумно-упаковочная машина-1шт. Микроволновая печь-1шт. Фритюрница-5шт. Слайсер-5шт. Мясорубка-5шт. Дегидратор-1шт. Гриль саламандер-3шт. Соковыжималка-5шт. Весы для молекулярной кухни-5шт. Весы напольные электронные-5шт.

	Плита индукционная-5шт. Планетарный миксер-5шт. Блендер ручной погружной-5шт. Горелка-карамелизатор-5шт. Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли-5шт. - мастерская Кондитерское дело: Стол производственный -3шт. Стеллаж 4-х уровневый-3 шт. Мойка односекционная со столешницей-3 шт. Шкаф холодильный – 3шт. Пароконвектомат-3шт. Плита индукционная-3шт. Взбивальная машина-3шт. Весы-3шт. Гомогенизатор-3шт. Тестораскаточная маина-1шт. Прибор для подогрева шоколада-3шт. Овоскоп-3шт. Шкаф жарочно-пекарный-3шт. Фризер-3 шт. Термометр со шупом-3шт. Дегидратор-3шт. - мастерская Хлебопечение: Печь пекарская конвекционная-3шт. Шкаф расстоечный-3шт. Мукопросеиватель-1шт. Тестораскаточная машина-1шт. Шкаф холодильный-3шт. Шкаф шоковой заморозки-1шт. Стол производственный -3шт. Стеллаж 4-х уровневый-3 шт. Мойка односекционная со столешницей-3 шт.

8. Формы аттестации

В процессе освоения материала используются:

Текущий контроль - регулярно (в рамках расписания) осуществляется преподавателем, ведущим предмет, в форме опроса и контроля работы при приготовлении блюд.

Промежуточная аттестация – не предусмотрена

Итоговая аттестация – индивидуальная защита практической работы

9. Методические материалы

Методы обучения

Метод обучения - это способ совместной деятельности преподавателя и обучаемого, направленный на достижение образовательных целей. Составная часть метода - прием. Отдельные приемы могут входить в состав различных методов обучения.

Систематизация методов обучения по программе происходит по различным признакам.

По источнику передачи знаний применяются:

1) словесные методы (рассказ, объяснение, беседа, дискуссия);

2) наглядные методы (иллюстрация материала с помощью плакатов, таблиц, картин, макетов, карт, демонстрация опыта, телепередач, компьютерных программ);

3) практические методы: упражнения, лабораторные работы, дидактические игры.

По степени участия субъектов образовательного процесса в создании учебного материала выделяют следующие методы:

1) академический, при котором знания, навыки передаются от преподавателя к обучаемым в готовом виде, тиражируются;

2) активный означает «добывание» знаний посредством самостоятельной работы обучаемого;

3) интерактивный, когда получение нового учебного знания происходит посредством совместной работы участников познавательного процесса.

По способу передачи информации в учебном процессе используется:

1) прямое обучение - преподаватель в доступной форме последовательно излагает основные понятия, законы и принципы предмета;

2) исследование предполагает вовлечение обучающихся в проблемную ситуацию и самостоятельный поиск ответов;

3) моделирование представляет собой участие в схематическом представлении реальных жизненных ситуаций;

4) совместное обучение предполагает работу обучающихся в группах над определенной частью учебного материала.

Форма организации образовательного процесса

Образовательный процесс по программе производится в групповой форме.

Занятия по программе делятся на виды, вид занятия определяется содержанием темы, и может предусматривать лекции, практические работы, мастер-классы, тренинги, выездные тематические занятия.

Педагогические технологии

- **Групповые технологии.** Групповые технологии предполагают организацию

совместных действий, коммуникацию, общение, взаимопонимание, взаимопомощь, взаимокоррекцию.

Выделяют следующие разновидности групповых технологий: групповой опрос; общественный смотр знаний; учебная встреча; дискуссия; диспут; нетрадиционные занятия (конференция, путешествие, интегрированные занятия и др.).

Особенности групповой технологии заключаются в том, что учебная группа делится на подгруппы для решения и выполнения конкретных задач;

задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого ученика. Состав группы может меняться в зависимости от цели деятельности.

Современный уровень дополнительного образования характеризуется тем, что групповые технологии широко используются в его практике. Можно выделить уровни коллективной деятельности в группе:

-одновременная работа со всей группой;

-работа в парах;

-групповая работа на принципах дифференциации.

Во время групповой работы педагог выполняет различные функции: контролирует, отвечает на вопросы, регулирует споры, оказывает помощь.

Обучение осуществляется путем общения в динамических группах, когда каждый учит каждого

- **Технология коллективного взаимообучения.** Обучение есть общение обучающих и обучаемых.

Работа в парах сменного состава позволяет развивать у обучающихся самостоятельность и коммуникативность.

По мнению создателей технологии, основные принципы предложенной системы – самостоятельность и коллективизм (все учат каждого и каждый учит всех).

- **Технология адаптивной системы обучения,** центральное место в которой занимает работа в парах сменного состава, которая рассматривается А.С. Границкой (автор технологии), как одна из форм организации устно-самостоятельной работы на занятии.

Проектирование технологии состоит в следующем:

- объяснение нового материала;

- индивидуальная работа педагога с детьми на занятии (обучение приема самостоятельной работы, поиску знаний, решению творческих задач);

- самостоятельная работа детей, которая предполагает общение;

-включенный контроль, взаимоконтроль.

- Педагогика сотрудничества

Сотрудничество – совместная развивающая деятельность взрослых и детей, скрепленная взаимопониманием, совместным анализом ее хода и результата. Два субъекта учебной деятельности (педагог и ребенок) действуют вместе, являются равноправными партнерами.

Концептуальные положения педагогики сотрудничества отражают важнейшие тенденции, по которым развивается учебный процесс:

- превращение педагогики знания в педагогику развития личности;
- в центре всей образовательной системы – личность ребенка;
- гуманистическая ориентация образования;
- развитие творческих способностей и индивидуальности ребенка;
- сочетание индивидуального и коллективного подхода к образованию.

Основные принципы педагогики сотрудничества:

- учение без принуждения;
- право на свою точку зрения;
- право на ошибку;
- успешность;
- мажорность;
- сочетание индивидуального и коллективного воспитания.

Личностный подход, который можно представить формулой «любить + понимать +принимать + сострадать + помогать», является важнейшим фактором, определяющим результаты образовательного процесса программы.

Личностный подход к ребенку, заложенный в основу педагогики сотрудничества, ставит в центр программы развитие личности ребенка, его внутреннего мира, где скрываются неразвитые способности и возможности, не раскрытые таланты.

Педагогика сотрудничества предполагает гуманное отношение к детям, которое включает:

- заинтересованность педагога в их судьбе;
- сотрудничество, общение;

- отсутствие принуждения, наказания, оценивания, запретов, угнетающих личность;

- отношение к ребенку как к уникальной личности («в каждом ребенке – чудо»);

- терпимость к детским недостаткам, веру в ребенка и в его силы («все дети

талантливы»).

Наиболее плодотворно в программе **применяется технология коллективной творческой деятельности.**

Технология предполагает такую организацию совместной деятельности детей и взрослых, при которой все члены коллектива участвуют в планировании, подготовке, осуществлении и анализе любого дела.

Мотивом деятельности детей является стремление к самовыражению и самосовершенствованию. Широко используется игра. Коллективные творческие дела – это социальное творчество, направленное на служение людям. Их содержание – забота о друге, о себе, о близких и далеких людях в конкретных практических социальных ситуациях. Творческая деятельность разновозрастных групп направлена на поиск, изобретение и имеет социальную значимость. Основной метод обучения – диалог, речевое общение равноправных партнеров. Главная методическая особенность – субъектная позиция личности.

- Игровые технологии обладают средствами, активизирующими и интенсифицирующими деятельность учащихся. В их основу положена педагогическая игра как основной вид деятельности, направленный на усвоение общественного опыта.

Игровые технологии как социально-психологический феномен являются своеобразной техникой освоения культуры человечества.

Игра – это вид деятельности в условиях ситуаций, направленных на воссоздание и усвоение общественного опыта, в котором складывается и совершенствуется самоуправление поведением. Педагогическая игра

обладает существенным признаком – четко поставленной целью обучения и соответствующим ей педагогическим результатом, которые могут быть обоснованы, выделены в явном виде и характеризуются учебно-познавательной направленностью.

Современная педагогика также признает большую роль игры, которая позволяет активно включить ребенка в деятельность, улучшает его позиции в коллективе, создает доверительные отношения. Различают следующие классификации педагогических игр:

-по видам деятельности (физические, интеллектуальные, трудовые, социальные, психологические);

- по характеру педагогического процесса (обучающие, тренировочные, познавательные, тренировочные, контролирующие, познавательные, развивающие, репродуктивные, творческие, коммуникативные и др.);

- по игровой методике (сюжетные, ролевые, деловые, имитационные и др.);

- по игровой среде (с предметом и без, настольные, комнатные, уличные,

компьютерные и др.).

Методические и дидактические материалы

В образовательном процессе по программе «Умные каникулы» используются раздаточные материалы, задания (в тренинге), упражнения (в тренинге), образцы изделий (фотографии готовых блюд) и т.п.

10. Литература

Литература для педагога:

1. Арефьев, И.П. «Технология» Профориентация. Тесты. «Издательство НЦ ЭНАС», 2020 г.

2. Богушева, В.И. «Технология приготовления пищи» М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2021.

3. Гуткин, М., Лернер, П.С., под ред. С.Н.Чистяковой «Твоя профессиональная карьера», 3-е издание, - Москва: Просвещение, 2011.

4. Дополнительное образование детей. Психолого-педагогическое сопровождение: учебник для СПО / Л. В. Байбородова [и др.] ; отв. ред. Л. В. Байбородова. — 2-е изд., испр. и доп., 2020.

5. Козлова, С.Н, Фединишина, Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд», 2021.

6. Психологическая компетентность педагога: тренинговые занятия для повышения успешности педагогического общения: Учебно-методическое пособие / авт.-сост. И.С. Арон. – Йошкар-Ола: ГБОУ ДПО (ПК) С «Марийский институт образования», 2012.

7. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года" (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. N 996-р).

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru., http:// povary.ru., http://vkus.by.

2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания: http://www.100menu.ru

3. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru

4. Лучшие рецепты в фотографиях. art-lunch.ru

5. Программный центр «Помощь образованию» Компьютерные программы и материалы: .http://pbprog.ru

Литература для обучающихся:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Козлова, С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013.

3. Соколова, Е.Н. Приготовление блюд из овощей и грибов. -1-е изд. – М.: Академия, 2014.

4. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Интернет-ресурсы:

1. Готовим дома http://gotovim-doma.ru/
2. Кулинарный эдем http://www.kedem.ru/
3. Кулинарный портал http://kuking.net/
4. Поварёнок http://www.povarenok.ru/

11. Оценочные средства

Итоговая аттестация проходит в форме защиты практической работы в присутствии всех участников курса.

Задание 1. Из предложенного набора продуктов и с помощью «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий» составьте два вида салатов. Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту. Один из салатов обязательно должен содержать яйцо куриное, второй - болгарский перец.

Набор продуктов: капуста белокочанная, морковь, лук зеленый, перец болгарский, горох зеленый консервированный, яйцо куриное, куриное филе, картофель, огурцы маринованные, яблоки свежие, лимон, майонез, масло растительное, сметана.

Задание 2. Приготовить, оформить и подать два составленных салата.

Оценка работы проводится по 30-ти балльной системе. Оценка состоит из суммы баллов за:

- Разработку и составление технологической карты для блюд (10 баллов);
- Внешний вид и консистенция приготовленных блюд (10 баллов);
- Вкусовые качества приготовленных блюд (10 баллов);
- Соблюдение правил санитарии, охраны труда и техники безопасности (10 баллов).

Максимальное количество баллов, которое может быть получено за выполнение практической работы - 40 баллов.

Минимальное количество баллов, подтверждающее освоение обучающимися образовательной программы, - 15 баллов.

Критерии оценивания работы

Вид работ	Максимальный баллы	Снятие баллов	Кол-во
Разработка технологических карт	10	- расчет количества сырья произведен не точно;	2
		- неполный набор сырья	2
		- вкусовое сочетание продуктов не	2

		гармонично;	
		- не соблюдена структура технологической карты.	4
Внешний вид и консистенция приготовленных блюд	10	- незначительное не соответствие консистенции блюда;	2
		- нарушена форма нарезки	2
		- значительное не соответствие консистенции;	2
		- грубое, неэстетичное оформление;	4
Вкусовые качества приготовленных блюд	10	- блюда без выраженного вкуса, не соленые;	2
		- блюда пересоленные, излишне кислые;	2
		- блюда горькие, острые	2
		- блюда с посторонними вкусом и запахом,	4
Соблюдение правил санитарии, охраны труда и техники безопасности	10	- соблюдение правил охраны труда, незначительные нарушения санитарии и гигиены;	2
		- не соблюдение правил охраны труда;	2
		- не соблюдение правил санитарии и гигиены;	2
		- не опрятный внешний вид.	2

Практическая работа оценивается преподавателями по дихотомической шкале: зачет/незачет. Зачет ставиться в случае, если работа оценена не менее 15 баллов.