

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2023 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»

Протокол № 8 от 12.05.2023 г.

Председатель

МС *Толч* Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023 г.

Председатель: *Крупикова* Крупикова
М.Ю.

Автор: Николаева Т.С., преподаватель

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 7 от 19.05.2023 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.

№ 186 /п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы

43.00.00. Сервис и туризм

по специальности:

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Зам. директора *Смирнова* А.А. Смирнова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. № 1565 и 33.011 профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 610н

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01	- использовать лабораторное оборудование;	– основные понятия и термины микробиологии;
ОК 02	– определять основные группы микроорганизмов;	– классификацию микроорганизмов;
ОК 03	– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
ОК 04	– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
ОК 05	– обеспечивать выполнение требований системы анализа,	– роль микроорганизмов в круговороте веществ в

	оценки и управления Опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;	природе;
ОК 08	– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
ОК 09	– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
ПК 1.1	– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
ПК 1.2	– рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– микробиологию основных пищевых продуктов;
ПК 2.1	– рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
ПК 3.1	– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
ПК 4.1		– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
ПК 5.1		– правила личной гигиены работников организации питания;
ПК 6.1		– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
ПК 6.2		– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
ПК 6.3		– схему микробиологического контроля;
ПК 6.4		– пищевые вещества и их значение для организма человека;
ПК 6.5		– суточную норму потребности человека в

		питательных веществах;
ЛР 1		– основные процессы обмена веществ в организме;
ЛР 2		– суточный расход энергии;
ЛР 3		– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
ЛР 4		– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
ЛР 5		– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
ЛР 6		– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
ЛР 7		– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
ЛР 8		– методики составления рационов питания.
ЛР 9		
ЛР 10		
ЛР 11		
ЛР 12		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **64 часа**, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **60 часов**;
 самостоятельной работы обучающегося - **4 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	64
Самостоятельная работа	4
Объем программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	2
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, личностных результатов программы воспитания, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Тема 1. Введение в общую микробиологию	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Мир микробов. Цель и задачи микробиологии. Внутрипредметные и межпредметные связи. Современные требования к уровню гигиенической подготовки персонала предприятий питания. Краткий исторический обзор науки.</p>	1-2	2	ОК 1-5, ОК 9 ЛР 1-12
Тема 2. Классификация, морфология микроорганизмов. Влияние внешних факторов.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Систематика, классификация, строение и структура микроорганизмов.</p> <p>2. Химический состав микробной клетки. Питание: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизисе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание клетки: аэробное и анаэробное. Генетическая и химическая основа наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.</p>	1-2	12	ОК 1-5, ОК 9 ПК 1.2 ЛР 1-12

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, личностных результатов программы воспитания, формированию которых способствует элемент программы	
	3. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические: температура среды, влажность, концентрация веществ в среде обитания, излучения, реакция среды, симбиоз, матабиоз, паразитизм, антогонизм, антибиотики и фитонциды.	1-2	2		
	Тематика лабораторных работ		2		
	Лабораторная работа № 1. Распознавание видов и определение физиологии микробов		2		
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	Самостоятельная работа № 1. Составить схему строения клетки бактерий		2		
Тема 3. Учение об инфекции	Содержание учебного материала		6	ОК 1-4, ОК 9 ПК 1.2 ЛР 1-12	
	1.Инфекционный процесс. Понятие о патогенности и вирулентности	1-2	2		
	2.Формы инфекционного процесса. Основы эпидемиологии инфекционных болезней	2-3			
	Тематика практических работ		4		
	Практическое занятие № 1.		4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, личностных результатов программы воспитания, формированию которых способствует элемент программы
	Составить алгоритм пищевых заболеваний и отравлений			
Тема 4. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала		8	ОК 1-4, ОК 9 ЛР 1-12
	1.Значение и развитие науки физиологии. Характеристика основных пищевых веществ, содержание в продуктах, влияние на организм человека, нормы потребления	1-2	4	
	Тематика практических занятий работ		4	
	Практическое занятие № 2. Определение суточного расхода энергии человека		4	
Тема 5. Пищеварение и усвояемость пищи. Рациональное питание.	Содержание учебного материала		26	ОК 1-4, ОК 9 ЛР 1-12
	1.Физиология пищеварения и обмен веществ. Принципы рационального питания.	1-2	4	
	Тематика практических занятий работ		22	
	Практическое занятие № 3. Расчет энергетической ценности готовых блюд		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, личностных результатов программы воспитания, формированию которых способствует элемент программы	
	Практическое занятие №4. Составление рациона питания с учетом возраста, пола, физических нагрузок.		6		
	Практическое занятие № 5. Составление рациона питания с учетом физиологических потребностей подростков.		6		
	Практическое занятие № 6. Составление рациона питания с учетом лечебной диеты.		6		
Тема 6. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		4	ОК 1-4, ОК 9 ПК 1.1-1.2, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1-6.5 ЛР 1-12	
	1.Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2-3			2
	2.Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2-3			2
Тема 7. Санитарно-	Содержание учебного материала		6	ОК 1-4, ОК 9 ПК 1.1-1.2, 2.1,	
	1.Санитарно-технологические требования,	2-3			2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, личностных результатов программы воспитания, формированию которых способствует элемент программы	
гигиенические требования к технологическому процессу	предъявляемые к устройству предприятий общественного питания: к территории, к планировке помещений, к отделке помещений, к микроклимату, санитарному содержанию предприятий. Санитарные нормы, нормы оснащения. Режим мытья кухонной, столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль оборудования, инвентаря, посуды			3.1, 4.1, 5.1, 6.1-6.5 ЛР 1-12	
	2. Санитарные требования к перевозке и хранению пищевых продуктов. Требования к кулинарной обработке.	2-3	2		
	Самостоятельная работа обучающихся				2
	Самостоятельная работа № 2. Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		2		
Всего:			64		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличие учебной кабинета «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»;

стол письменный

стул

доска интерактивная

моноблок

проектор

шкаф со стеклом -2

ТСО:

весы аптечные

весы электронные

вискозиметр

штатив металлический

штатив для пробирок

термометр

комплекты лабораторной посуды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Сахарова О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. -224 с.

2. Линич Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э.Э Сафонова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023.-188 с.

3. Омаров Р.С. Основы рационального питания : учебное пособие для СПО / Р.С. Омаров, О.В. Сачева, С.Н. Шлыков. – 2-е издание., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023.-76 с.

4. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для СПО / А.К. Галиулин, Р.Г. Госманов, В. Г. Гумеров. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023 -152 с.

Интернет-ресурсы:

http://www.vnov2019.narod.ru/site_sborn.htm Сборники документов по технологии и гигиене пищевых производств, организации питания населения, рабочую картотеку блюд, программные продукты

<http://www.znaytovar.ru/>Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умеет:		
-использовать лабораторное оборудование;	Применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом; - применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением плану технологическими и технико-технологическими картами.	Тестирование.
– определять основные группы микроорганизмов;		Собеседование.
– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;		Различные виды самостоятельных работ.
– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;		Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ.
– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления Опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;		Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.

– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;		Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях.
– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
– рассчитывать энергетическую ценность блюд;		Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ.
– рассчитывать энергетическую ценность блюд;		Оценка выполнения практических работ.
– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.		Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ.
Знает:		
– основные понятия и термины микробиологии;	Степень определения актуальности темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность	Тестирование.
– классификацию микроорганизмов;		Опрос по индивидуальным заданиям
– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;		Составление схем и таблиц.
– генетическую и		Анализ

химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	применения профессиональной терминологии.	предложенных понятий по изучаемой теме.
– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;		Собеседование.
– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;		Устный опрос.
– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;		Тестирование.
– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;		Экспертная оценка выполненной работы.
– микробиологию основных пищевых продуктов;		Тестирование.
– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;		Собеседование.
– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;		Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;		Опрос по индивидуальным заданиям.
– правила личной гигиены работников организации питания;		Собеседование.
– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;		Устный опрос.
– схему микробиологического контроля;		Собеседование.
– пищевые вещества и их		Оценка собственного

значение для организма человека;		рациона питания.
– суточную норму потребности человека в питательных веществах;		Опрос по индивидуальным заданиям.
– основные процессы обмена веществ в организме;		Тестирование.
– суточный расход энергии;		Собеседование.
– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;		Различные виды опроса.
– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;		Проверка конспектов.
– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;		Устный опрос.
– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;		Различные виды опроса.
– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;		Собеседование.
– методики составления рационов питания.		Опрос по индивидуальным заданиям.
Общие компетенции:		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Анализ определения социальной значимости профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практической деятельности обучающихся, их эффективность и

		качество.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		Электронное тестирование.
Профессиональные компетенции:		
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Экспертная оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.

инструкциями и регламентами.	Рациональность действий.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		Экспертное наблюдение и оценка результатов практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.		Экспертная оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления		Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		образовательной программы.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.		Наблюдение за деятельностью обучающихся на занятиях.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		Экспертное наблюдение и оценка владения навыками самоорганизации и применения их.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.		Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.
Личностные результаты:		
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ.

<p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе образовательной деятельности.</p>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>		<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ.</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p>		<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ.</p>
<p>ЛР 5 Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и</p>		<p>Наблюдение за освоением профессиональных</p>

<p>профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>компетенций обучающимися в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ЛР 6 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>		<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе образовательной деятельности.</p>
<p>ЛР 7 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>		<p>Наблюдение за освоением профессиональных компетенций обучающимися в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ЛР 8 Осознающий приоритетную ценность личности человека; ЛР 7 уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>		<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ.</p>
<p>ЛР 9 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>		<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе образовательной деятельности.</p>
<p>ЛР 10 Соблюдающий и</p>		<p>Наблюдение за</p>

<p>пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.</p>		<p>деятельностью обучающихся в процессе образовательной деятельности.</p>
<p>ЛР 11 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>		<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ.</p>
<p>ЛР 12 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>		<p>Наблюдение за освоением профессиональных компетенций обучающимися в процессе освоения образовательной программы.</p>