


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

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2023 г.

РАССМОТРЕНО  
Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.  
Председатель МС  Петропавловская Я.А.

Одобрена  
Цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023 г.

Председатель:  Крупникова М.Ю.

Автор: Николаева Т.С.

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023г. № 186/п

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

**19.00.00** Промышленная экология и биотехнологии  
по специальности:

**19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Зам. директора  А.А.Смирнова

Автор: Николаева Т.С., преподаватель

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: повышения квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке по профессиям – повар, кондитер, пекарь, бармен, официант.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», как общепрофессиональная дисциплина, входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

### **Формируемые компетенции**

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности.

Общие компетенции:

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

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. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимся следующих **Личностных результатов** реализации программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

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.

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.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 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.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов; самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	4
практические занятия	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
<p>В том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление таблиц «Формы микроорганизмов, физиология микроорганизмов»; схемы типичных брожений и гниения;</li> <li>- написание рефератов: «Распространение микробов в природе», «Микробиология важнейших пищевых продуктов»;</li> <li>- изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях питания (задание на учебную практику);</li> <li>- составление таблиц по пищевым заболеваниям;</li> <li>- изучение санитарных требований к факторам внешней среды;</li> <li>- изучение правовых основ санитарии.</li> </ul>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Микробиология</b>		<b>39</b>	
<b>Тема 1.1. Введение.</b>	Содержание учебного материала	2	
	1 Основные понятия и термины микробиологии. Предмет, цели, структура курса. Внутрипредметные и межпредметные связи. Современные требования к уровню гигиенической подготовки персонала предприятий питания. Краткий исторический обзор науки.		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	3
	Написание рефератов о роли микробов в природе и жизни человека.		
<b>Тема 1.2. Морфология и физиология основных групп микробов.</b>	Содержание учебного материала	10	
	1 Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов (размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики).		2
	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.		
	<b>Лабораторные работы</b>	4	3
	Техника микроскопирования: устройство микроскопа, приготовление препаратов, определение основных групп микроорганизмов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	5	
	Составление таблиц: формы микроорганизмов. Схемы типичных брожений и гниения.		
<b>Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.</b>	Содержание учебного материала	4	
	1 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.		2
	2 Распространение микробов в природе. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Микрофлора почвы: состав, типичные сапрофитные микроорганизмы. Выживаемость патогенных микроорганизмов, процессы самоочищения почвы. Микрофлора воды: методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям. Микрофлора воздуха: происхождение, состав. Значение степени загрязненности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации готовой пищи. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук. Инвентаря, оборудования.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	3
	Написание рефератов – распространение микробов в природе.		
<b>Тема 1.4. Микробиология</b>			

<b>важнейших пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		6
	1	Особенности патогенных и сапрофитных микроорганизмов, источники и пути распространения инфекций, защитные силы организма человека, виды иммунитета, значение микробиологического контроля на предприятиях общественного питания для профилактики пищевых заболеваний. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	
	2	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве: микрофлора пищевых продуктов, кулинарной и кондитерской продукции, условия их развития, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание рефератов «Микробиология важнейших пищевых продуктов»; изучение методов хранения пищевых продуктов.		4
<b>Раздел 2. Гигиена и санитария</b>			<b>16</b>
<b>Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.</b>	Содержание учебного материала		6
	1	Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, требования к устройству, размерам, отделке помещений, к освещению. Гигиенические требования к материалам для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, таре. Санитарный режим: уборка территории, помещений. Понятие о дезинфекции, дезинсекции, дератизации: способы и методы.	
	<b>Практическое занятия</b>		
	1	Контроль качества готовых изделий, ведение производственной документации..	2
	<b>Обобщение материала. Дифференцированный зачет</b>		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение санитарных факторов внешней среды, правовых основ санитарии.		6
	<b>Всего:</b>		<b>54</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: микроскопы, лабораторная посуда и реактивы, сушильный шкаф, центрифуга, вытяжной шкаф, химические весы. Плакаты по темам курса, видеомагнитофон и видеofilmы, персональный компьютер. Комплекты санитарной одежды.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

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.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	защита лабораторной работы
- использование лабораторного оборудования;	

- определение основных групп микроорганизмов;	защита лабораторной работы
- проведение микробиологических исследований и оценка полученных результатов;	защита лабораторной работы
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства;	дифференцированный зачет
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	дифференцированный зачет
- осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	дифференцированный зачет
<b>Знания:</b>	тестирование
- классификация микроорганизмов;	
- морфология и физиология основных групп микроорганизмов;	тестирование
- генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	защита рефератов
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	защита рефератов
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	защита рефератов
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	дифференцированный зачет
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	дифференцированный зачет
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	дифференцированный зачет
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	дифференцированный зачет
- схему микробиологического контроля;	дифференцированный зачет
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	контрольная работа
- правила личной гигиены работников пищевых производств.	дифференцированный зачет

<b>Общие компетенции:</b>	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертная оценка демонстрация интереса к будущей профессии. Портфолио студента.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные. Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. Работа с Интернет.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Решение ситуационных задач.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ составления практической работы.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов.

	Использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Анализ определения доброкачественности сырья. Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологической документации.
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Анализ определения доброкачественности сырья.
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Экспертная оценка соблюдения технологической дисциплины.
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	Анализ организации рабочего места технолога.
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Экспертная оценка соответствия требованиям качества и безопасности полуфабрикатов для хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Экспертная оценка соответствия требованиям качества и безопасности полуфабрикатов для хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Анализ организации рабочего места технолога.
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Составление сравнительной таблицы. Составление схем и таблиц.
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических

	занятиях.
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Анализ организации рабочего места технолога.
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Составление сравнительной таблицы. Составление схем и таблиц.
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Анализ организации рабочего места технолога.
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях.
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Экспертная оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Решение ситуационных задач.
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.
ПК 5.5. Вести утверждённую учетно-отчетную документацию.	Экспертная оценка и наблюдение четкого и правильного заполнения учетно-отчетной документации.
<b>Личностные результаты:</b>	
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию,	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.

<p>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>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>Экспертное наблюдение и оценка результатов практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество.</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся на аудиторных занятиях.</p>



поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
ЛР 8 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.	Экспертная оценка решения ситуационных задач.
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество.
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Наблюдение за деятельностью обучающихся на аудиторных занятиях.
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими	Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.

детьми и их финансового содержания.	
-------------------------------------	--