

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической комиссии  
преподавателей и мастеров  
производственного обучения  
по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»  
протокол № 10  
от «15» июня 2023 г.  
Руководитель МК  
Черемисина С.А.

Согласовано  
Зам.директора по ТО ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Федорева Н.Н.  
«20» июня 2023 г.

Утверждаю  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Королёв А.Г.  
«20» июня 2023 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

## Рабочая программа

**Образовательная область:** Профессиональная подготовка  
ОП. Общепрофессиональный  
учебный цикл

**Дисциплина:** ОПД 06. Техническое оснащение и организация рабочего места

**Разработчик:** Ваулина Евгения Владимировна преподаватель  
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2023 г.

Разработчик: Ваулина Евгения Владимировна преподаватель  
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

*код*

Повар, кондитер

*наименование профессии / специальности*

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Ваулина Евгения Владимировна преподаватель ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»

Рабочая программа дисциплины ОПД.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» относится к общепрофессиональному учебному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 02. Основы товароведения продовольственных товаров».

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
- изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
- научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

На освоение программы дисциплины отведено 48 часов, в том числе: 20 часов на практические занятия.

Форма итоговой аттестации по дисциплине – дифференцированный зачёт.

В тематическое планирование программы включена часть воспитательной работы с обучающимися, отражённая в рабочей программе воспитания, а также перечень личностных результатов, формируемых в ходе реализации программы дисциплины и комплекс критериев их оценки.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»</b>	<b>стр. 5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 02. Основы товароведения продовольственных товаров.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ВПД 2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ВПД 4.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

<b>ВПД 5.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.	У1. Соблюдать технику безопасности и санитарные нормы У2. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; У3. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; У4. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания. У5. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания У6. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий.	З 1. Характеристики основных типов организации общественного питания; З 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; З 3. Учет сырья и готовых изделий на производстве; З 4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; З 5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции З 6. Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации З 7. Специфику производственной деятельности организации З 8. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации З 9. Технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	20
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое обслуживание и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые ОК, ПК, ЛР
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания</b>			
<b>Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
	1 Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы, классы ПОП.	1	
	2 Характеристика основных типов и услуг ПОП.		
<b>Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
	1 Характеристика, назначение и особенности деятельность заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Производственная структура, ее характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
<b>Тема 1.3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
	1 Организация работы складских помещений. Правила приемки сырья. Правила хранения и отпуск сырья. Организация тарного хозяйства.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Составление заявок сырью.	2	
	2. Правила хранения сырья.	2	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1 - 4



<b>Основы организации производства</b>	1	Организация работы овощного, мясного цеха.	1	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
	2	Организация работы птицебельного, рыбного цеха.	1	
	3	Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению п/ф в мясо - рыбном цехе. Организация работы в цехе по холодной доработке п/ф и обработке зелени.	1	
	4	Организация работы холодного и горячего цеха.	1	
	5	Организация работы моечной кухонной посуды. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	1	
	6	Организация работы кондитерского и мучного цеха.	1	
	<b>Практические занятия</b>			
		3. Составление технологических карт по приготовлению п/ф овощного цеха.	1	
	4. Составление технологических карт по приготовлению п/ф мясного цеха.	1		
	5. Составление технологических карт по приготовлению п/ф рыбного цеха.	1		
	6. Составление технологических карт по приготовлению п/ф птицебельного цеха	1		
	7. Составление технологических карт по приготовлению п/ф горячего цеха.	1		
	8. Составление технологических карт по приготовлению п/ф холодного цеха.	1		
<b>Раздел 2. Техническое оснащение предприятий питания</b>				
<b>Тема 2.1. Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
	1	Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина. Машины для обработки овощей и картофеля.	1	
	2	Машины для измельчения мяса и рыбы.	1	
	3	Машины кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1	
<b>Тема 2.2. Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
	1	Общие сведения о тепловом оборудовании.	1	
	2	Варочное оборудование.	1	
	3	Жарочно-пекарное оборудование.	1	
	4	Варочно-жарочное оборудование.	1	
	5	Водогрейное оборудование.	1	
	6	Оборудование для раздачи пищи.	1	
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>		

	1. Обслуживание универсальной кухонной машины. 2. Обслуживание оборудования по обработки овощей и картофеля. 3. Обслуживание оборудования для измельчения мяса и рыбы. 4. Обслуживание оборудования кондитерского цеха. Обслуживание оборудования для раздачи пищи.		
<b>Тема 2.3. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 4
	1   Основы холодильной техники.	1	ПК 1.1. – 1.4.
	2   Классификация холодильного оборудования.	1	ПК 2.1. – 2.8.
	<b>Практические занятия № 10</b> Обслуживание холодильного оборудования.	<b>2</b>	ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
<b>Раздел 3. Охрана труда на предприятиях питания</b>			
<b>Тема 3.1. Охрана труда и техника безопас- ности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1 - 4
	1   Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Правила пожар- ной безо	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6.
	2   Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Правила пожар- ной безопасности на предприятиях общественного питания.	2	ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,
	3   Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Промышленная экология.	2	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	
<b>Воспитательная работа</b>			

<b>Направление воспитательной работы: профессиональное воспитание</b>			
<b>Наименование модуля</b>	<b>Дата</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Формируемые ОК, ПК, ЛР</b>
<b>Учебная дисциплина</b>	Сентябрь-декабрь	Заполнение рейтинга группы	ОК 1 – 4, ПК 1.1. – 1.4, ПК 2.1. – 2.8, ПК 3.1. – 3.6, ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
	Октябрь	Экскурсия на предприятие ресторана «Бриз»	
	В течение года	Подготовка к участию в региональных чемпионатах WS, в том числе – World Skills Russia Juniors	
	В течение года	Подготовка конкурсантов к участию во всероссийском конкурсе проектов «Большая перемена»	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

**3.1.** Для реализации учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащённый техническими средствами обучения: компьютером с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор, интерактивная доска с мультимедийным сопровождением.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащённый техническими средствами обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

Наименование оборудования	Кол-во (шт.)
Весы настольные электронные;	8
Пароконвектомат;	2
Конвекционная печь или жарочный шкаф;	1
Микроволновая печь;	1
Расстоечный шкаф;	1
Плита электрическая;	8
Фритюрница;	1
Электрогриль (жарочная поверхность);	1
Шкаф холодильный;	1
Шкаф морозильный;	1
Шкаф шоковой заморозки;	1
Ледьгенератор;	1
Тестораскаточная машина;	2
Планетарный миксер;	3
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	8
Мясорубка;	1
Овощерезка или процессор кухонный;	1
Слайсер;	1
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;	1
Миксер для коктейлей;	8
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	1
Машина для вакуумной упаковки;	1
Кофемашина с капучинатором;	1
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	1
Кофемолка;	2
Газовая горелка (для карамелизации);	8
Набор инструментов для карвинга;	3
Овоскоп;	1
Нитраттестер;	3
Машина посудомоечная;	1
Стол производственный с ящиками для посуды и инвентаря;	8

Стеллаж стационарный;	4
Моечная ванна односекционная;	3
Кухонный инвентарь на каждое рабочее место.	В соответствии с темами профессиональных модулей

### 3.2. Печатные издания:

#### Основные источники для студентов:

##### *Основная литература:*

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с
3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с

##### *Дополнительная литература:*

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 416 с
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания – М.: Академия, 2018. – 234 с

##### *Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
- 6.

#### 1.2.2. Дополнительные источники:

1. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем.
2. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий».
3. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий.
4. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков.
5. Презентации к разделам и темам программы учебной дисциплины.

#### 1.2.3. Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. Оборудование для пищевой промышленности [www.acma.ru/Links/dirid/53/](http://www.acma.ru/Links/dirid/53/)

2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование  
[https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food\\_Industry/](https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/)

**Методические разработки:**

6. Нормативные документы дисциплины (примерная программа дисциплины, рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок).
7. КОС.
8. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем.
9. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий».
10. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий.
11. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков.
12. Презентации к разделам и темам программы учебной дисциплины.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕТСТА»**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>Умения</b>		
У1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Экспертная оценка устных ответов
У2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	-распознавать недоброкачественные продукты.	Экспертная оценка устных ответов, тестирование
У3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	Экспертная оценка практических работ
У4. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фильтровании, править кухонные ножи;	Экспертная оценка устных ответов, тестирование
У 5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых	Экспертная оценка практических работ

	полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.		
<b>Знания</b>			
31. Характеристики основных типов организации общественного питания.	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).	Устный опрос, тестирование	
32. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.		Фронтальный опрос	
34. Учет сырья и готовых изделий на производстве.	- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Оценка выполнения практической работы	
3 5. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.	- требования к учёту сырья и готовых изделий на производстве;  - способов сокращения потерь при обработке сырья  - требований к качеству, условиям и срокам хранения различных пищевых продуктов.	Устный опрос, оценка реферата	
3 6. Правила их безопасного использования.		Фронтальный опрос	
3 7. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.		Оценка выполнения практической работы	
<b>Код и наименование личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Критерии оценивания (КО)</b>	<b>Виды процедуры оценивания</b>	<b>Значения оценки</b>
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	КО 12. Сформированность гражданской позиции.	- стандартизированные опросники	- доля обучающихся, вовлеченных в работу  военно-



<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>КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан.          КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.          КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в мероприятиях</li> <li>- мониторинг активности</li> <li>- мониторинг регистрации в Движении «Добровольцы России»</li> </ul>	<p>патриотического движения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доля обучающихся, способных выполнить нормативы, требуемые в рядах Вооруженных сил Российской Федерации;</li> <li>- доля обучающихся, вовлеченных в активную поисково-исследовательскую работу по развитию музея лицея;</li> <li>- доля обучающихся, вовлеченных в реализацию проекта «Россия – страна возможностей»;</li> <li>- доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность;</li> <li>- доля обучающихся вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»;</li> <li>- доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами;</li> <li>- доля обучающихся, участников проекта «Мы вместе»;</li> <li>- доля обучающихся, участников проекта «Большая перемена»</li> </ul>
<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Рос-</p>	<p>КО 12. Сформированность гражданской позиции.          КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- позитивное отношение к базовым ценностям</li> <li>- оценочные листы</li> <li>- участие в мероприятиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;</li> <li>- доля обучающихся, совершивших правонарушения и преступления;</li> <li>- доля обучающихся принимавших уча-</li> </ul>

<p>сии. 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>мастерами и руководителями практики. КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>		<p>ствие в мероприятиях и акциях по направлению гражданско-правового воспитания;</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>КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии. КО 22. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве. КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе исследовательской и проектной. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства, командных проектах.</p>	<p>- стандартизированные опросники - оценочные листы - участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, региональных всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, командных проектах; - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>
<p>ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонацио-</p>	<p>КО 15. Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества</p>	<p>- стандартизированные опросники - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами; - доля обучающихся, принимающих участие в мероприятиях патри-</p>

нального народа России.	КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.		отической направленности;
ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях. КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан.	- участие в мероприятиях по поддержке инвалидов и престарелых граждан	- количество мероприятий, по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - доля обучающихся, вовлечённых в работу проекта «Мы вместе»; - доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность;
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	КО16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	- психологическое исследование - стандартизированные опросники	- количество обращений по конфликтным ситуациям; - доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных	КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разно-	- психологическое исследование - участие в мероприятиях	- доля обучающихся, вовлеченных в работу проекта «ОГПОБУ «Многопрофиль-

<p>этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p>го статуса и в многообразных обстоятельствах.          КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.          КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>		<p>ный лицей» – территория безопасности»;          - доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях по сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;</p>
<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>КО 21. Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>- участие в мероприятиях          - мониторинг активности          - мониторинг досуговой занятости</p>	<p>- количество обучающихся, принимающих участие во внутренних лицейских, районных, областных и региональных Спартакиадах;          - доля обучающихся, имеющих организованный досуг;          - количество обучающихся, прошедших процедуру тестирования по нормативам движения ГТО;          - доля обучающихся на регулярной основе занимающихся спортом на базе спортивных секций на территории лицея;          - доля обучающихся, вовлеченных в проектно-исследовательскую деятельность по спортивному и здоровьесориентированному воспитанию;          - доля обучающихся, на регулярной основе занимающихся в секциях по спортивному и здоровьес-</p>

			<p>ориентированному воспитанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доля обучающихся, участвующих в спортивных соревнованиях различного уровня;</li> <li>- количество призов в спортивных мероприятиях различного уровня;</li> <li>- количество мероприятий по профилактике негативных зависимостей;</li> <li>- количество мероприятий, проведенных совместно с правоохранительными органами;</li> <li>- доля несовершеннолетних обучающихся, совершивших правонарушения и преступления;</li> </ul>
<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>КО19. Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России мира.</p> <p>КО 20. Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стандартизированные опросники</li> <li>- участие в мероприятиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- доля обучающихся лица, вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»;</li> <li>- доля обучающихся лица, вовлеченных в экологические мероприятия в рамках реализации проектов по экологическому воспитанию;</li> <li>- доля обучающихся, участвующих в конкурсах социальных, исследовательских проектов, грантов по экологической направленности;</li> <li>- доля обучающихся лица, вовлеченных в практическую природоохранную деятельность;</li> <li>- количество органи-</li> </ul>

			зованных экологических десантов на территории лица и вне.
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.	- анализ продуктов творческой деятельности	- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении культурно-творческих мероприятий (фестивалей, смотров-конкурсов и т.п.); - количество обучающихся, победителей и призеров в мероприятиях различного уровня творческой направленности; - доля обучающихся, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи; - количество организованных студентами творческих мероприятий;
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.	КО 12. Сформированность гражданской позиции. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.	- участие в мероприятиях  - психологическое исследование	- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении мероприятий «Моя семья-моя крепость»; - количество мероприятий с участием родителей обучающихся;
ЛР 13. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осо-	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	- самооценка событий участия в конкурсных неделях профессиональной направленности  - позитивное отношение к уча-	- доля студентов, принявших участие в конкурсных неделях по профессии; - количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных и

<p>знанно выполняющих профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p>КО 23. Участие в курсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>стию в областных, региональных и международных олимпиадах, конкурсах, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia;</p> <p>- доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;</p>
<p>ЛР 14. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологические особенности или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p> <p>КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе.</p> <p>КО 23. Участие в курсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- мониторинг участия в проектной деятельности</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, принявших участие в конкурсных, предметных неделях и конкурсах профессионального мастерства</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей</p>
<p>ЛР 15. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в курсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отно-</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p>

	шению к социально-экономической действительности.		- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;
ЛР 16. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии. КО 07. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных, конкурсных неделях. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	- оценочные листы  - психологические исследования  - участие в мероприятиях	- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля обучающихся лицея, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению; - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;
ЛР 17. Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 09. Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 04. Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	- оценочные листы  - самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального  - мониторинг участников конкурсов и соревнований	- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля обучающихся лицея, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;



			- доля обучающихся-частников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;
ЛР 18. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального</p> <p>- мониторинг участников курсов и соревнований</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>
ЛР 19. Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p> <p>- доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в</p>

			<p>вузах по профессиональной направленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее;</li> <li>- доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее;</li> <li>- доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее</li> </ul>
<p>ЛР 20. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценочные листы</li> <li>- психологические исследования</li> <li>- участие в мероприятиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</li> <li>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</li> <li>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</li> <li>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</li> <li>- доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности;</li> <li>- доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее;</li> <li>- доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее;</li> <li>- доля студентов,</li> </ul>

			прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
<p>ЛР 21. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованный бизнесом, обществом и государством</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p> <p>- доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности;</p> <p>- доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее;</p> <p>- доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее;</p> <p>- доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее</p>