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

Рабочая программа

Образовательная область: Профессиональная подготовка
ОП. Общепрофессиональный
учебный цикл

Дисциплина: ОПД 05. Основы товароведения продовольственных товаров

Разработчик: Петухова Е.А., преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2023 г.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код *наименование профессии / специальности*

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Петухова Екатерина Анатольевна, преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» относится к общепрофессиональному учебному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 04. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 06. Техническое оснащение и организация рабочего места.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать (далее З):

З 1. Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;

З 2. Нормативную документацию;

З 3. Классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

З 4. Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

З 5. Требования к качеству продуктов;

З 6. Условия и сроки хранения;

З 7. Кулинарные свойства пищевых продуктов;

З 8. Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь (далее - У):

У 1. Определять качество сырья и готовой продукции;

У 2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

У 3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

У 4. Пользоваться нормативными документами.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов,

в том числе:

лекций, уроков – 34 часа;

практических занятий - 22 часа.

Форма итоговой аттестации по дисциплине – **экзамен**.

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

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	9
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» 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 «Основы товароведения продовольственных товаров» связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 04. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 06. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций), а также личностных результатов (ЛР) формируемых в процессе воспитательной работы с обучающимися:

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**
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, 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.
ВПД 2	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
ВПД 3	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.
ВПД 4.	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.

ВПД 5.	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.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
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 2**
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 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
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 8**

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 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
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.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 13**
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	**ЛР 14**
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	**ЛР 15**
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.	**ЛР 16**
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	**ЛР 17**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	**ЛР 18**
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	**ЛР 19**
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.	**ЛР 20**
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	**ЛР 21**

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	**ЛР 22**
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	**ЛР 23**
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	**ЛР 24**
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	**ЛР 25**
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью	**ЛР 26**
Способный к применению инструментов бережливого производства	**ЛР 27**
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	**ЛР 28**
Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	**ЛР 29**
Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий эко культуру	**ЛР 30**
Способный к применению логистики навыков и профессиональных задач	**ЛР 31**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Осознанный выбор будущей профессии как путь реализации собственных жизненных планов	**ЛР 32**
Осознающий значимость всех форм собственности, готовность к защите своей собственности	**ЛР 33**
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	**ЛР 34**
Способный к самообслуживанию, включая выполнение обязанностей	**ЛР 35**
Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности	**ЛР 36**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Сохранение традиций и поддержание престижа ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»	**ЛР 37**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» 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.	У 1. Определять качество сырья и готовой продукции; У 2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; У 3. Осуществлять взаимозаме-	З 1. Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; З 2. Нормативную документацию; З 3. Классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

	няемость пищевых продуктов; У 4. Пользоваться нормативными документами.	З 4. Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; З 5. Требования к качеству продуктов; З 6. Условия и сроки хранения; З 7. Кулинарные свойства пищевых продуктов; З 8. Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	**56**
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	22
Форма итоговой аттестации*:* экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров				
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения.	**Содержание учебного материала**	**5**	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
	Предмет и задачи дисциплины.	**1**		
	Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров.	1		
	Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	1		
	Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов.	1		
	Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.	1		
	Практическая работа	**2**	2	
	Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. Определение качества сырья органолептическим методом.	2		
Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки	**Содержание учебного материала**	**4**	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
	Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	1		
	Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	1		
	Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	2		

	Практическая работа	**2**	2	
	Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.	2		
Тема 1.3. Плодоовощные продукты	**Содержание учебного материала**	**2**	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
	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	2		
	Практическая работа	**2**	2	
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2		
Тема 1.4. Молочные продукты	**Содержание учебного материала**	**3**	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
	Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов.	3		
	Практическая работа	**2**	2	
	Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2		
Тема 1.5. Рыбные продукты	**Содержание учебного материала**	**3**	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
	Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Кулинарное использование рыбного сырья.	3		
	Практическая работа	**2**	2	
	Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2		
Тема 1.6. Мясные продукты	**Содержание учебного материала**	**4**	1	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6.
	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	4		

	Практическая работа	**2**	2	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
	Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2		
Тема 1.7. Яйца и яичные продукты	**Содержание учебного материала**	**2**	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
	Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2		
	Практическая работа	**2**	2	
	Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.	2		
Тема 1.8. Вкусовые продукты	**Содержание учебного материала**	**2**	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
	Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2		
	Практическая работа	**2**	2	
	Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2		
Тема 1.9. Кондитерские товары	**Содержание учебного материала**	**4**	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
	Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	4		
	Практическая работа	**2**	2	
	Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	2		
Тема 1.10. Пищевые жиры	**Содержание учебного материала**	**2**	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
	Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2		

				8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13
	Практическая работа	**2**	2	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
	Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.	2		
Тема 1.11. Пищевые концентраты	**Содержание учебного материала**	**2**	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
	Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов.	2		
	Практическая работа	**2**	2	
	Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	2		
Экзамен		**1**	3	
Всего за курс дисциплины		**56** в т.ч. ТО34+ПЗ22		

	Воспитательная работа
	Направление воспитательной работы: профессиональное воспитание

Наименование модуля Учебная дисциплина	**Дата**	**Наименование мероприятий**		**Формируемые ОК, ПК, ЛР**
	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
	Ноябрь	Викторина «Что мы знаем о продуктах»		ОК 1 – 4, ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8., ПК 3.1. – 3.6.
	Октябрь	Викторина «Своя игра»		

	В течение года	Подготовка к участию в региональных чемпионатах WS, в том числе – World Skills Russia Juniors		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

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Для реализации программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащённый оборудованием: компьютером с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор, интерактивная доска с мультимедийным сопровождением.

3.2. Печатные издания:

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010 г. – 352с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010 г.
4. Рубина Е.А., В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008 г. 5. Никифорова Н.С. «Товароведение продовольственных товаров». М.: Академия. 2007 г.
6. Муравина И.В. «Основы товароведения», М.: Академия, 2007 г.
7. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Моисеенко Н.С. «Продавец», Ростов-на-Дону: Феникс, 2009 г.
8. Никифорова Н.С. Рабочая тетрадь по товароведению продовольственных товаров
9. Справочник товароведа продовольственных товаров А.М. Новикова. 2-тома. М.: Академия. 2008 г.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. innnefedova.rusedu.net›post/2868/37501
2. science.runetstar.net
3. innnefedova.rusedu.net
4. http://gendocs.ru/v22089
5. http://probel.kz/index.php/component/content/article
6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html
7. grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

3.2.3. Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.
3. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва, «Академкнига/учебник», 2015г.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Умения:		
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. - соответствие требованиям инструкций, регламентов - правильное выполнение заданий в полном объеме.	экспертная оценка выполнения практической работы
Определять качество сырья и продуктов питания		экспертная оценка выполнения практической работы
составлять карты качества		экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:		
условия и сроки хранения продовольственных товаров	полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов. адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	устный опрос, оценка выполнения рефератов,
нормативную документацию		тестирование
суточный расход энергии		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания		устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в продуктах питания		тестирование, оценка выполнения рефератов
процессы протекающие при хранении продовольственных товаров		устный опрос
нормативную документа-		контрольная работа, вне-

цию;		аудиторная самостоятельная работа
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
химического состава продовольственных товаров		оценка выполнения рефератов, презентаций
классификации продовольственных товаров		оценка выполнения рефератов, презентаций
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
общие требования к качеству сырья и продуктов		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров		контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа

Комплекс критериев оценки (КО) и личностных результатов (ЛР) обучающихся формируемых в ходе реализации программы воспитания

Код и наименование личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии оценивания (КО)	Виды процедуры оценивания	Значения оценки
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	КО 12. Сформированность гражданской позиции.	- стандартизированные опросники	- доля обучающихся, вовлеченных в работу военно-патриотического

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.	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.	- участие в мероприятиях - мониторинг активности - мониторинг регистрации в Движении «Добровольцы России»	движения; - доля обучающихся, способных выполнить нормативы, требуемые в рядах Вооруженных сил Российской Федерации; - доля обучающихся, вовлеченных в активную поисково-исследовательскую работу по развитию музея лицея; - доля обучающихся, вовлеченных в реализацию проекта «Россия – страна возможностей»; - доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность; - доля обучающихся вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»; - доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами; - доля обучающихся, участников проекта «Мы вместе»; - доля обучающихся, участников проекта «Большая перемена»

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.	КО 12. Сформированность гражданской позиции. КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, 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.	- позитивное отношение к базовым ценностям - оценочные листы - участие в мероприятиях	- доля обучающихся, состоящих на разных видах учета; - доля обучающихся, совершивших правонарушения и преступления; - доля обучающихся принимавших участие в мероприятиях и акциях по направлению гражданско-правового воспитания;
ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	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.	- стандартизированные опросники - оценочные листы - участие в мероприятиях	- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, региональных всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, командных проектах; - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;
ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе	КО 15. Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обуча-	- стандартизированные опросники	- доля обучающихся, включенных в социально-активную деятель-

любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ющихся. КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.	- участие в мероприятиях	ность через увеличение охвата патриотическими проектами; - доля обучающихся, принимающих участие в мероприятиях патриотической 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 этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного 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.	- психологическое исследование - участие в мероприятиях	- доля обучающихся, вовлеченных в работу проекта «ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» – территория безопасности»; - доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях по 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.	КО 21. Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	- участие в мероприятиях - мониторинг активности - мониторинг досуговой занятости	- 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 здоровье-

			ориентированному воспитанию; - доля обучающихся, на регулярной основе занимающихся в секциях по-спортивному и здоровье–ориентированному воспитанию; - доля обучающихся, участвующих в спортивных соревнованиях различного уровня; - количество призеров в спортивных мероприятиях различного уровня; - количество мероприятий по профилактике негативных зависимостей; - количество мероприятий, проведенных совместно с правоохранительными органами; - доля несовершеннолетних обучающихся, совершивших правонарушения и преступления;
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	КО19. Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России мира. КО 20. Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.	- стандартизированные опросники - участие в мероприятиях	- доля обучающихся лицея, вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»; - доля обучающихся лицея, вовлеченных в экологические мероприятия в рамках реализации проектов по экологическому воспитанию; - доля обучающихся, участвующих в

			конкурсах социальных, исследовательских проектов, грантов по экологической направленности; - доля обучающихся лицея, вовлеченных в практическую природоохранную деятельность; - количество организованных экологических десантов на территории лицея 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	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

детьми и их финансового содержания.			родителей обучающихся;
ЛР 13. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	- самооценка событий участия в конкурсных неделях профессиональной направленности - позитивное отношение к участию в областных, региональных и международных олимпиадах, конкурсах, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia - участие в мероприятиях	- доля студентов, принявших участие в конкурсных неделях по профессии; - количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных и всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia; - доля обучающихся лицея, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;
ЛР 14. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития. КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	- мониторинг участия в проектной деятельности - участие в мероприятиях	- количество обучающихся, принявших участие в конкурсных, предметных неделях и конкурсах профессионального мастерства - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей

ЛР 15. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях	- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - 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 обучающих-

			ся-частников 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	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-	- оценочные листы - самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального - мониторинг участников конкурсов и соревнований	- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах

	экономической действительности.		профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;
ЛР 19. Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях	- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессио-

			нальным программам в лицее
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.	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях	- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее

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