

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»)**

Приложение №2 к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 АРТ-ВИЗАЖ

2026г.

Рабочая программа ОП.12 Арт-визаж разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж».

Разработчики:
Савельева Александра Николаевна, преподаватель первой квалификационной категории

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.12 АРТ-визаж

Раздел: Профессиональная подготовка; общепрофессиональный цикл

1. Нормативная база и УМК.

Рабочая программа ОП.12 АРТ-визаж разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

2. Цель и задачи учебной дисциплины.

Программа ОП.12 АРТ-визаж направлена на достижение следующих целей:

- формирование навыков АРТ-визажа, и использование их в производственной деятельности.

Содержание программы ОП.12 АРТ-визаж направлено на достижение следующих задач:

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; - Пользоваться инструментами для карвинга;
- Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- Разрабатывать новые виды оформления;
- Осуществлять декорирование посуды и блюд;
- Изготавливать и применять трафареты для декора.

3. Основные разделы дисциплины и количество часов на изучение дисциплины.

№	Основные разделы программы учебной дисциплины	Количество часов на изучение
1.	Раздел 1. Основные направления развития Арт-визажа. Цвет в кулинарии.	4
2.	Раздел 2. Продукты и инструменты	2
3.	Раздел 3. Карвинг. Украшения из овощей.	8
4.	Раздел 4. Карвинг. Украшения из фруктов.	6
5.	Раздел 5. Украшение кулинарных блюд	6
6.	Раздел 6. Арт-визаж в кулинарии	8

7.	Другая форма контроля. Контрольная работа	2
----	---	---

4. Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.12 АРТ-визаж проводится в форме другой формы контроля в четвертом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ У Ч Е Б Н О Й ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 АРТ-ВИЗАЖ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 Арт-визаж является обязательной частью ООП СПО (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер

Учебная дисциплина ОП.12 Арт-визаж обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения изнания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Осуществлять декорирование посуды и блюд Изготавливать и применять трафареты для декора	Современные виды сырья для дизайна кулинарных блюд Условия хранения элементов, комбинаций и композиций декора посуды и блюд Требования к оформлению блюд Правила безопасности труда Требования к качеству изделий из овощей, плодов и фруктов

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
--	--	--

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
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 лично 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	
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий	ЛР 13

Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала	ЛР 14
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Проявляющий самостоятельность, исполнительность и аккуратность при выполнении поставленных задач	ЛР 16
Способный анализировать производственную ситуацию, брать на себя ответственность за результативность решения задач профессиональной деятельности	ЛР 17
Способный вносить рационализаторские предложения по разработке новых видов продукции	ЛР 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в виде другой формы контроля 4 семестр	2

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 1. Основные направления развития Арт-визажа. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.08 ОК.09 ЛР13ЛР18
	Основные направления развития Арт-визажа. Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, тепло-холодность. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	ОК.04 ОК.07ЛР13ЛР18
	Практическая работа №1 .Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.		

Тема 2. Продукты и инструменты	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ЛР 13-ЛР 18
	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		
Тема 3. Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание учебного материала	4	ОК.04 ОК.07 ЛР13ЛР18
	Украшения из овощей		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 2 Выполнение украшений из овощей.		
Тема 4. Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала	4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.08 ОК.09 ЛР13ЛР18
	Украшения из фруктов		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	ОК.04 ОК.07ЛР13ЛР18
	Практическая работа № 3 Выполнение украшений из фруктов		
Тема 5. Украшение кулинарных блюд	Содержание учебного материала	2	ОК.01ОК.02 ОК.03ОК.05 ОК.08 ОК.09ЛР13-ЛР18
	Классификация. Характеристика продуктов, используемых для украшения. Современные тенденции в украшении кулинарных блюд		
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4

	Практическая работа № 4 1.Украшение холодных блюд и закусок		
Тема 6. Арт-визаж в кулинарии	Содержание учебного материала	4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.08 ОК.09 ЛР3- ЛР8
	Подбор посуды, трафаретов, сырья для декорирования посуды. Изготовление трафаретов из картона для декорирования различной тематики (поварская, спортивная, детская, к торжествам и праздникам, в стиле современной кулинарной моды). Подготовка сухих продуктов для декорирования посуды и блюд (паприка, какао, шоколад, сахарная пудра, различные виды кокосовой стружки). Подготовка масла, майонеза, соусов, сиропов для декорирования с помощью корнетиков. Декорирование посуды.		
	Подготовка рабочего места для составления композиций из овощей, плодов и фруктов. Подбор посуды, трафаретов, инструментов, корнетиков для декорирования посуды и составления композиций. Декорирование посуды для подачи рыбных, мясных блюд, блюд из птицы, десертов. Нанесение рисунка, сеточки, орнамента, узора из масла, майонеза, соусов различных цветов, сиропов.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 5 Упражнения по Арт-визажу	4	ОК.04 ОК.07 ЛР3- ЛР8
	Промежуточная аттестация в форме другой формы контроля 4 семестр (контрольная работа)	2	
	Всего:	36/18/16 /2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами обучения: компьютер; средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

Лаборатории:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков оснащенные основным оборудованием:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт.;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;

- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания⁴

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2009.
3. Иванова И.Н. Рисование и лепка 6-е изд Учебное пособие М:ИЦ Академия 2021г.
4. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. — М.: Арт-пресс, 1998. — 160 с.
5. Васильева, Е.Н. Украшение блюд/ Авт. — состав. Е.Н. Васильева. — М.: АСТ: Хранитель, 2008. — 208 с.
6. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. — М.: АСТ: Астрель, 2008. — 128 с.: ил.
7. Украшение блюд и сервировка /Авт. — состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. — М.: Экс-мо, 2012. — 512 с.
8. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. — Изд. 2-е — Ростов н/Д.: Феникс, 2008. — 30 [16] с.: ил.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес»,

«Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Уметь: Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Осуществлять декорирование посуды и блюд Изготавливать и применять трафареты для декора	Формы и методы контроля определяются с учетом индивидуальных особенностей обучающихся. Выполнение индивидуальных заданий; Выполнение практических заданий; Выполнение презентаций; Самостоятельные работы.	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
Знать: Современные виды сырья для дизайна кулинарных блюд Условия хранения элементов, комбинаций и композиций декора посуды и блюд Требования к оформлению блюд Правила безопасности труда Требования к качеству изделий из овощей, плодов и фруктов	Оценка «пять» ставится, если обучающийся своевременно выполняет практическую работу, при выполнении работы проявляет аккуратность, самостоятельность, творчество. Оценка «четыре» ставится, если обучающийся свое-	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных зада

Контроль и оценка личностных результатов

№	Критерии оценки Личностных	Курсы	Методики, показатели оценки
1	Демонстрация интереса к будущей профессии	1 курс	Анкетирование на тему: «Отношение к будущей профессии»
		2-3 курс	Участие в конкурсах профессионального мастерства, технического творчества, в движении «Молодые профессионалы», в работе профессиональных кружков. Грамоты, дипломы, сертификаты за участие. Анализ продуктов деятельности (проектов,

2	Оценка собственного продвижения, личностного развития	1 курс	Диагностическое тестирование, методика «Самооценка» Грамоты, благодарности,
		2 курс	Диагностическое тестирование «Я-реальное, Я-идеальное»
		3 курс	Диагностическое тестирование «Упорство в достижении цели». Грамоты, благодарности, сертификаты
3	Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее	1 курс	Наблюдение. Анкетирование для оценки уровня учебной мотивации Н Лускановой
		2,3 курс	Наблюдение. Методика для диагностики учебной мотивации студентов (А.А.Реан и В.А. Якунин, модификация Н.Ц. Бадмаевой)
4	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовке к профессиональной деятельности	1-3 курс	Наблюдение. Своевременное выполнение лабораторных, практических работ и т.д. Анализ успеваемости и посещаемости. Учет результатов экзаменационных сессий
5	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	1курс	Наблюдение
		2-3 курс	Характеристика с мест прохождения производственной практики
6	Участие в исследовательской и проектной работе	1-3 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты и др. за участие в конкурсах, конференциях и т.п. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ)
7	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах	1-3 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фотоотчеты и др.
8	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и	1- 3 курс	Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия конфликтов.
9	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе	1-3 курс	Наблюдение. Тест «Уровень конфликтности личности».

10	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	1-3 курс	Наблюдение. Тест «Уровень конфликтности личности»
11	Сформированность гражданской позиции	1 курс	Тест «Ты гражданином быть обязан»
		1-3 курс	Наблюдение, участие в мероприятиях гражданской направленности
12	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах	1 курс	Тест «Уровень конфликтности личности»
		1-3 курс	Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия конфликтов. Характеристика с мест прохождения производственной практики.
13	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	1 курс	Эссе «Патриотизм и его границы». Наблюдение.
		2-3 курс	Наблюдение. Участие в гражданско-патриотических мероприятиях, акциях (фото-,
14	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;	1-2 курс	Тест «Склонность к девиантному поведению» (Э.В.Леус, А.Г.Соловьев) Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся. Наличие или отсутствие постановки на профилактический учет в органах системы профилактики
		3 курс	Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся
15	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.	1курс	Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла)
		1-3 курс	Наблюдение. Анализ размещения материалов в социальных сетях.
16	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, Волонтерских отрядов	1курс	Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла). Наблюдение
		2,3 курс	Тест «Насколько вы толерантны». Наблюдение.
		3 курс	Шкала принятия других Д.Фейя. Наблюдение
17	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	1- 3 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фото и видео отчеты, статьи и др.

18	Проявление экологической	1-3 курс	Участие в волонтерском движении. Разработка проектов, исследований, связанных с данным направлением, фото
19	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	1- 3 курс	Участие в волонтерском движении. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.)
20	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	1- 3 курс	Участие в волонтерском движении. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.) Грамоты, сертификаты и др. за участие в конкурсах, конференциях и т.д.
21	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации,	1-3 курс	Наличие или отсутствие вредных привычек. Посещение спортивных секций, клубов спортивной направленности. Участие в спортивных соревнованиях, в здоровьесберегающих и пропагандирующих здоровый образ жизни мероприятиях, конкурсах, акциях (фото, видео отчеты, статьи, грамоты, сертификаты и т.п.)
22	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих	1-3 курс	Устный опрос. Наблюдение. Анализ размещения материалов в социальных сетях
23	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	1-3 курс	Грамоты, дипломы, сертификаты, благодарности, фото и видео отчеты, статьи и т.д.
24	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	1-3 курс	Устный опрос Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.)

