

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.15 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

2026 г.

Рабочая программа ОП.15 Современные технологии в индустрии питания 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.15 Современные технологии в индустрии питания

Раздел: Профессиональная подготовка; общепрофессиональный цикл

1. Нормативная база и УМК.

Рабочая программа ОП.15 Современные технологии в индустрии питания 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.18 Современные технологии в индустрии питания направлена на достижение следующей цели:

-формирование навыков использования современных технологий в индустрии питания.

Содержание программы ОП.18 Современные технологии в индустрии питания направлено на достижение следующих задач:

-Пользоваться современным Технологическим оборудованием, (Витамикс; Смокиган; Велюр. Шкаф для шокового охлаждения продуктов, Сифон.

-Уметь готовить блюда современными методами приготовления пищи: Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix

-Уметь готовить блюда молекулярной кухни.

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

№	Основные разделы программы учебной дисциплины	Количество часов на изучение
1.	Раздел 1 Инновационные технологии в индустрии питания	2
2.	Раздел 2. Характеристика современного технологического оборудования, в ин-дустрии	2

	питания	
3.	Раздел 3. Технологии Sous-vide (сувид)	2
4.	Раздел 4 Технология приготовления блюд методом Фудпейринг	8
5.	Раздел 5 Технология приготовления блюд методом Фьюжн	10
6.	Раздел 6 Технология Cook and Chill, Termomix, Пакоджетинг	2
7.	Раздел 7 Молекулярная кухня	8
8.	Контрольная работа	2

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

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.15 Современные технологии в индустрии питания проводится в форме другой формы контроля в пятом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 Современные технологии в индустрии питания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.15 Современные технологии в индустрии питания является обязательной частью ООП СПО (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер

2.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01. ОК.02. ОК.03. ОК.04. ОК.05. ОК.07. ОК.08. ОК.09.	Пользоваться современным Технологическим оборудованием, (Витамикс;Смокиган;Велюр. Шкаф для шокового охлаждения продуктов, Сифон. Уметь готовить блюда современными методами приготовления пищи: Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix Уметь готовить блюда молекулярной кухни	Индивидуальные технологии в индустрии питания. Характеристику современного технологического оборудования индустрии питания. Технологию Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix. Особенности молекулярной кухни. Технологию арт-визаж, пакоджетинг

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
Лабораторные работы	16
Промежуточная аттестация в форме другой формы контроля 5 семестр	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1. Инновационные технологии в индустрии питания	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.08 ОК.09
	Введение. Основные цели, задачи и содержание изучаемого курса. Новые тенденции в приготовлении и подачи блюд. Движение World Skills. Мировые тенденции развития в кулинарии. Инновационные технологии в индустрии питания. Факторы влияющие на выбор инновации		
Тема 2. Характеристика современного технологического оборудования, в индустрии питания	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.08 ОК.09
	Характеристика современного технологического оборудования, функциональные возможности основных видов. (СВЧ ток высоких частот. Инфракрасный (ИК) Свойства индукции.)		
Тема 3. Технологии Sous-vide (сувид)	Содержание учебного материала	2	
	Технологии Sous-vide (су-вид)-(Технология приготовления пищи в вакууме) медленная варка. История возникновения данного типа, преимущества, особенности, подбор посуды, оборудования. Преимущества данного вида тепловой обработки. Приготовление блюд способом су-вид. Нитро технологии (с применением азота). Технология приготовления блюд способом су- вид: -сложные блюда из овощей (моркови, тыквы, перца, баклажан, кабачков, лука, спаржи, зелени) Технология приготовления блюд способом су- вид: - блюда из рыбы (из трески, зубатки, палтуса, горбуши, лосося, тунца). Фарширование рыбы. Технология приготовления блюд		

	способом су- вид: -из мяса и домашней птицы (стейк из говядины, свиные ребрышки со сливовым компотом, филе ягненка с винным соусом).		
Тема 4. Технология приготовления блюд методом Фудпейринг	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.08 ОК.09
	Инновационные технологии в производстве продуктов. Фудпейринг (сочетаемое с не сочетаемым). Приготовление блюд методом Фудпейринг: - пицца с персиком и камамбером; -мороженное из свеклы; -скумбрия и шеврет; -стейк с шоколадным соусом. Приготовление блюд методом Фудпейринг: антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; -ягненок с грушей ванилью и шоколадом; Приготовление блюд методом Фудпейринг: - десерт из шоколада, свеклы, малины		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	ОК.04 ОК.07
	Практическая работа № 1 Приготовление блюд методом Фудпейринг		
Тема 5. Технология приготовления блюд методом Фьюжн	Содержание учебного материала	4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.08 ОК.09
	Фьюжн кулинария (смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока). Фьюжн из овощей: - холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента. Фьюжн из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента. Фьюжн из мяса разнообразного ассортимента.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	ОК.04 ОК.07
	Практическая работа № 2 Приготовление блюд методом Фьюжн		
Тема 6. Технология Cook and Chill, Termomix, Пакоджетинг	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.08 ОК.09
	Технология Cook and Chill (Cook and Treez) готовим и охлаждаем. Технология Termomix/. Пакоджетинг (тонкое измельчение ранее замороженных компонентов). Анти_гриль, Анти- сковороды (минусовая сковорода).		

Тема 7. Молекулярная кухня	Содержание учебного материала		ОК.04 ОК.07
	Молекулярная кухня: - пенообразование; - гелеобразование Молекулярная кухня: - эмульсификация; - сферификация Молекулярная кухня: - желеобразование; - загустители, сухой лед. Блюда молекулярной кухни из овощей: -свекольная икра; свекольные сферы с козьим сыром; -пирог из тыквы и бананов; -винегрет. Блюда молекулярной кухни: - морские гребешки, редис, севиче и хурма; - лесная дымка; -селедка под шубой Блюда молекулярной кухни: -кокосовая панакота с клубничным гелем; пепел, яйцо и древесный уголь; -яблочная лапша.	4	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа № 3 Приготовление блюд методом молекулярной кухни	4	ОК.04 ОК.07
Промежуточная аттестация в форме другой формы контроля 5 семестр (контрольная работа)		2	
Всего:		36/18/16 /2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. 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:

1)Основное оборудование:

- весы настольные электронные
- пароконвектомат
- конвекционная печь
- микроволновая печь
- расстоечный шкаф
- плита электрическая
- фритюрница
- шкаф холодильный ;
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки
- фризер
- стол холодильный с охлаждаемой горкой
- тестораскаточная машина
- планетарный миксер
- блендер(ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- мясорубка
- слайсер
- машина для вакуумной упаковки
- овощерезка
- лампа для карамели
- аппарат для темперирования шоколада
- сифон
- газовая горелка (для карамелизации)
- набор инструментов для карвинга
- овоскоп-

3.2. 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 издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. 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. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. — М.: Арт-пресс, 1998. — 160 с.
4. Васильева, Е.Н. Украшение блюд/ Авт. — состав. Е.Н. Васильева. — М.: АСТ: Хранитель, 2008. — 208 с.
5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. — М.: АСТ: Астрель, 2008. — 128 с.: ил.
6. Украшение блюд и сервировка /Авт. — состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. — М.: Эксмо, 2012. — 512 с.
7. 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: Пользоваться современным Технологическим оборудованием, (Витамикс;Смокиган;Велюр. Шкаф для шокового охлаждения продуктов, Сифон. Уметь готовить блюда современными методами приготовления пищи: Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix Уметь готовить блюда молекулярной кухни	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: Индивидуальные технологии в индустрии питания. Характеристику современного технологического оборудования индустрии питания. Технологию Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix. Особенности молекулярной кухни. Технологию арт-визаж, пакоджетинг	Оценка «пять» ставится, если обучающийся своевременно выполняет практическую работу, при выполнении работы проявляет аккуратность, самостоятельность, творчество. Оценка «четыре» ставится, если обучающийся своевременно выполняет практическую работу, но д о - п у с к а е т незначительные неточности. Оценка «три» ставится, если обучающийся допускает неточности или ошибки при выполнении практической работы Оценка «два» ставится, если обучающийся не выполняет практическую работу, либо выполняет	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы

	работу с грубыми ошибками	
--	------------------------------	--

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 личностного развития	1 курс	Диагностическое тестирование, методика «Самооценка» Грамоты, благодарности,
		2 курс	Диагностическое тестирование «Я-реальное,
		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 преподавателями, мастерами и руководителями практики	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, Волонтерских отрядах объединениях	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 информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в	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 программ, поисковых, военно-исторических, волонтерских отрядах объединениях	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.)