



*Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской  
рыбопромышленный колледж» федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована  
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015*

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ОД.14 Индивидуальный проект**

для специальности

**19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья**

Астрахань  
2023

Одобрена цикловой комиссией  
технологических дисциплин  
Протокол №1 от 31.08.2023 г.

Составлена в соответствии с требованиями: федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России № 413 от 17.05.2012 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г. № 24480) (с изменениями)); письмом Департамента государственной политики и в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России №05-592 от 01.03.2023 «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»

**Председатель цикловой комиссии**  
**З.Г. Ахмедова**

**Зам. директора по учебной работе**  
**А.Ю. Кузьмин**

**Автор:**

**Холоднова М.К.** - преподаватель ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «ВКМРПК»

**Рецензенты:**

**Ахмедова З.Г.** - преподаватель ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «ВКМРПК»

**Лаврененко П.В.** - Бренд -шеф ООО «Крем-Кафе»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>Стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС- ЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

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

Учебная дисциплина ОД.14 Индивидуальный проект является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

Индивидуальный проект – введение в ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; является первым из профессиональных модулей, с которого начинается знакомство курсантов со спецификой работы и кругом обязанностей вахтенных механиков морских транспортных судов, рыбопромысловых судов и судов технического флота. ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

Рабочая программа дисциплины ОД.14 Индивидуальный проект направлена на достижение личностных результатов при воспитании: ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии; ЛР 14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий; ЛР 15. Ориентированный на работу в команде; ЛР 16 Развивающий творческие способности, способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного общества; ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения.

### 1.2.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- сформировать навыки проблематизации (формулирования ведущей проблемы и под проблемы, постановки задач, вытекающих из этих проблем);
- развить исследовательские навыки, то есть способности к анализу, синтезу, выдвижению гипотез, детализации и обобщению;
- развить навыки целеполагания и планирования деятельности;
- обучение выбору, освоению и использованию адекватной технологии изготовления продукта проектирования;
- изучить поиск нужной информации, вычленению и усвоению необходимого знания из информационного поля;
- сформировать навыки самоанализа и рефлексии (самоанализа успешности и результативности решения проблемы проекта);
- уметь презентовать ход своей деятельности и ее результаты;
- развить навыки конструктивного сотрудничества;
- развить навыки публичного выступления

<b>Знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• правила по ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</li><li>• показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li><li>• правила планирования и анализа основных техникоэкономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профессиональной деятельности;</li></ul>
<b>Уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• уметь планировать, инструктировать и оценивать работу испол-</li></ul>

	<p>нителей;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• пользоваться необходимыми знаниями основных понятий в области производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</li><li>• выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления.</li></ul>
--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>52</b>
<b>Всего, в т. ч.</b>	<b>48</b>
теоретическое обучение	48
<b>Консультация</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>	<b>-</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.14 Индивидуальный проект

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ЛР)
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Индивидуальный проект. Введение в специальность.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1 Цели и задачи индивидуального проектирования</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ОК. 01-ОК. 07, ОК. 09, ПК 1.2. ЛР.13-ЛР 17
	Цели и задачи индивидуального проектирования. Распределение тем индивидуальных проектов.	2	
<b>Раздел 2. Технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1. История развития хлебопекарного производства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	ОК. 01-ОК. 07, ОК. 09, ПК 1.2. ЛР.13-ЛР 17
	Особенности отрасли, задачи, функции. Специфические особенности развития хлебопекарного производства	2	
	Особенности различных предприятий хлебопекарного производства: пекарни, булочные, чебуречные. История происхождения макарон. Классификация и ассортимент макарон.	2	
<b>Тема 2.2 Основные хлебопекарные предприятия г. Астрахани</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	ОК. 01-ОК. 07, ОК. 09, ПК 1.2. ЛР.13-ЛР 17
	Знакомство с предприятием ИП Мелия С.И. Цеха, ассортимент выпускаемой продукции, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.	2	
	Знакомство с предприятием Трусовский Хлебозавод. Цеха, ассортимент выпускаемой продукции, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.	2	
	Знакомство с предприятием Наримановский Хлебозавод. Цеха, ассортимент выпускаемой продукции, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.	2	
	Знакомство с предприятием Наримановский Хлебозавод. Цеха, ассортимент выпускаемой продукции, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.	2	
	Знакомство с предприятием ООО «Эльвира» пекарня «Батоша». Цеха, ассортимент выпускаемой продукции, технологии приготовления блюд	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ЛР)
1	2	3	4
	и кулинарных изделий.		
<b>Тема 2.3. Рациональное размещение сети хлебопекарных предприятий</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	ОК. 01-ОК. 07, ОК. 09, ПК 1.2. ЛР.13-ЛР 17
	Основные зоны размещения хлебопекарных предприятий в современных городах. Источники снабжения и поставщики хлебопекарных предприятий г.Астрахани и области..	2	
	Организация снабжения и складских помещений хлебопекарных предприятий г.Астрахани и области.	2	
<b>Тема 2.4 Оперативное планирование хлебопекарного производства и технологическая документация.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	ОК. 01-ОК. 07, ОК. 09, ПК 1.2. ЛР.13-ЛР 17
	Меню: виды, понятие, характеристика. Меню дневного рациона, меню завтрака, обеда, ужина, меню скомплектованного рациона;	2	
Нормативная документация (сборник рецептов и кулинарных изделий, технологические и технико-технологические карты, СТП, ГОСТы, ОСТы, ТУ)	2		
<b>Тема 2.6. Основы организации хлебопекарного производства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	ОК. 01-ОК. 07, ОК. 09, ПК 1.2. ЛР.13-ЛР 17
	Организационно-правовые формы хлебопекарных предприятий. Учредительные документы, необходимые для регистрации предприятия. Классификация хлебопекарных производств. Характеристика их типов.	2	
	Профессии техника-технолога: вафельщик, глазировщик, дрожжевод, кондитер, машинист, оператор, сушильщик, тестовод, укладчик, формовщик, халвомес.	2	
Ассортимент кондитерской и хлебобулочной продукции, вырабатываемой на хлебопекарных предприятиях. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания	2		
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
	<b>Форма аттестации – другие.</b>		
<b>Раздел 3. Обслуживающий и производственный персонал хлебопекарного производства.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Персонал хлебопекарного производства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	ОК. 01-ОК. 07, ОК. 09, ПК 1.2. ЛР.13-ЛР 17
	Общие требования к обслуживающему персоналу.	2	
	Общие требования к производственному персоналу.	2	
	Обязанности, права и ответственность работников хлебопекарного про-	2	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ЛР)
1	2	3	4
	изводства.		
<b>Тема 3.2. Личная гигиена и организация рабочего места работника хлебопекарного производства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	ОК. 01-ОК. 07, ОК. 09, ПК 1.2. ЛР.13-ЛР 17
	Организация рабочего места на хлебопекарном предприятии.	2	
	Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила работников цехов.	2	
	Ознакомление с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	2	
<b>Защита индивидуальных проектов</b>		<b>6</b>	ОК. 01-ОК. 07, ОК. 09, ПК 1.2. ЛР.13-ЛР 17
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
	<b>Зачет</b>	<b>-</b>	

### 2.3 Перечень тем индивидуальных проектов

1. Особенности хлебобулочных изделий китайской кухни.
2. Приготовление кулинарных изделий из соевого сырья.
3. Национальные кондитерские изделия армянской кухни.
4. Национальная выпечка украинской кухни.
5. Ассортимент и классификация современных пирожных.
6. Национальные хлебобулочные изделия кавказской кухни.
7. Основы здорового питания школьников.
8. Здоровые завтраки для студентов колледжа.
9. Истории, карьерный рост, становление и вклад в историю кулинарии различных шеф-поваров.
10. Национальные туркменские хлебобулочные изделия.
11. Макароны: состав, характеристика, ассортимент.
12. Пасты итальянской кухни.
13. Мучные блюда Итальянской кухни.
14. История и особенности приготовления кондитерских изделий французской кухни.
15. Итальянская кулинария, особенности приготовления хлебобулочных изделий.
16. Хлебобулочные изделия для праздника.
17. Куличи: особенности и технология приготовления.
18. Блины, блинчики, оладьи: особенности и технология приготовления.
19. Багет. История происхождения и технология приготовления.
20. Ассортимент булочек в детском кафе.
21. Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия Болгарской кухни.
22. История становления хлебобулочных предприятий Астраханской области.
23. Национальная выпечка Казахской кухни.
24. Хлеб в грузинской кухне: виды теста, особенности приготовления, температурные режимы выпечки.
25. Хлебобулочные изделия из тандыра. Особенности приготовления, температурные режимы.
26. Чебуреки: особенности приготовления, начинки, тесто.
27. Пончики: особенности приготовления, начинки, глазурь, тесто.
28. Профессии техника-технолога: вафельщик, глазировщик, дрожжевод, кондитер, машинист, оператор, сушильщик, тестовод, укладчик, формовщик, халвомес.
29. История происхождения кондитерского изделия: чак-чак.
30. Современные десерты, которые можно взять с собой : «Cake to go».

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:** учебный кабинет № 114

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска: меловая;
- плакаты;
- стенды;
- методическое обеспечение модуля.

**Технические средства обучения:** лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**Основные источники:**

1. Кузнецова Л.С., Сиданова Л.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий. - 7-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 400 с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с.
3. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий. - 2-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство "Лань", 2018. - 428 с.
4. Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова «Пекарь» М.: - КНОРУС, 2022
5. Чижикова Л.О. Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий "Юрайт", 2019

**Дополнительные источники:**

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование хлебопекарного макаронного и кондитерского "Лань", 2016
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: - М.: Издательский центр "Академия", 2012
3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр "Академия", 2013

**3.3. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

#### **3.3.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю

знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

### **3.3.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации профессионального модуля на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### **3.3.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

### **3.3.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов учебы
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Ведение процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий оформление соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) критерии подбора производственных рецептов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа ра-	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий,

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
	боты членов команды (подчиненных)	во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

**Результатом освоения программы профессионального модуля является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:**

<b>Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ЛР.13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий
ЛР 14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Демонстрация интереса к будущей профессии. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных ме-

	также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	роприятий
ЛР 15. Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 17 Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики