

Приложение 25  
к ООП ППКРС по  
профессии СПО  
19.01.18 Аппаратчик-оператор  
производства продуктов  
питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

2024г.

Программа рассмотрена  
на заседании ПЦК профессионального цикла  
протокол № 1 от « 30 » августа 2024г.  
Председатель ПЦК  Г.Ф. Ямаева

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, Республика Башкортостан

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель

  
подпись

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель

  
подпись

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                     |                   |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                      | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>6</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>           | <b>10</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>11</b>         |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техническое оснащение и организация рабочего места

### 1.1. Область применения программы

**1.1.** Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является **обязательной** частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- 09.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в общепрофессиональный цикл и связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых изделий;
- подготавливать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь к эксплуатации;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь хлебопекарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования хлебопекарного производства;
- рассчитывать технологические нормативы режимов работы оборудования;
- производить основные и вспомогательные операции при работе на хлебопекарном оборудовании;
- соблюдать правила безопасной работы на оборудовании.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности технологических процессов хлебопекарного производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования хлебопекарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- элементы автоматизации процессов хлебопекарного производства;
- режимы работы теплового оборудования;
- основное оборудование поточных линий;
- особенности работы оборудования хлебохранилищ.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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 правовой и 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, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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.

| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания<br/>(дескрипторы)</b>                                                                                                                                                                                                                       | <b>Код<br/>личностных<br/>результатов<br/>реализации<br/>программы<br/>воспитания</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                               | ЛР 7                                                                                  |
| 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                                                                                 |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями<br/>к деловым качествам личности</b>                                                                                                                                                                 |                                                                                       |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                                                                                                                          | ЛР14                                                                                  |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                                                                                                                                    | ЛР15                                                                                  |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности                                            | ЛР 16                                                                                 |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<br/>(при наличии)</b>                                                                                                                                                                                |                                                                                       |
| Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу                                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 22                                                                                 |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания, определенные субъектами<br/>образовательного процесса (при наличии)</b>                                                                                                                                                                    |                                                                                       |
| Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию                                                                                                                                                                                                                                                       | ЛР 24                                                                                 |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

## 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>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                         | <b>40</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>              | <b>36</b>          |
| в том числе:                                                         |                    |
| Теоретические занятия                                                | 24                 |
| лабораторные и практические занятия                                  | 10                 |
| контрольные работы                                                   | 2                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                   | <b>4</b>           |
| в том числе:                                                         |                    |
| <i>тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i>                 | 4                  |
| <b>Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b> |                    |

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

| Наименование разделов и тем                                                                        | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                        | Объем часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                  | 2                                                                                                                                                                                                            | 3           |                                                                                                |
| <b>Раздел 1.</b>                                                                                   | <b>Общие сведения о машинах, аппаратах и поточных линиях хлебопекарного производства</b>                                                                                                                     | <b>3</b>    | ОК.1-ОК.7, ЛР 9, 10, 15, 22                                                                    |
| <b>Тема 1.1</b> Структурные элементы машин, аппаратов и поточных линий хлебопекарного производства | Виды машин. Детали машин.<br>Основные этапы хлебопекарного производства. Классификация оборудования                                                                                                          | 2           |                                                                                                |
|                                                                                                    | <b>Практическое занятие.</b> Общие требования к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации                                                                                                    | 1           |                                                                                                |
| <b>Раздел 2.</b>                                                                                   | <b>Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья</b>                                                                                                                        | <b>6</b>    | ПК.1.1- ПК.1.3<br>ОК.1-ОК.7<br>ЛР 9, 10, 15, 22                                                |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Виды транспортирования и хранения сырья                                        | Оборудование для механического транспортирования штучных и сыпучих грузов<br>Тарное транспортирование                                                                                                        | 2           | ПК.1.1- ПК.1.3<br>ОК.1-ОК.7<br>ЛР 9, 10, 15, 22                                                |
|                                                                                                    | <b>Практическое занятие.</b> Бестарное транспортирование.                                                                                                                                                    | 1           |                                                                                                |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Оборудование для подготовки основного сырья к производству                     | Просеиватели.                                                                                                                                                                                                | 2           | ПК.1.1- ПК.1.3<br>ОК.1-ОК.7<br>ЛР 9, 10, 15, 22                                                |
|                                                                                                    | <b>Практическое занятие.</b> Оборудование для подготовки дополнительного сырья к производству                                                                                                                | 1           |                                                                                                |
|                                                                                                    | <b>Контрольная работа по разделам: "Общие сведения о машинах, аппаратах и поточных линиях хлебопекарного производства", "Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья"</b> | <b>1</b>    | ПК.1.1- ПК.1.3<br>ОК.1-ОК.7<br>ЛР 9, 10, 15, 22                                                |
| <b>Раздел 3.</b>                                                                                   | <b>Оборудование для дозирования компонентов</b>                                                                                                                                                              | <b>3</b>    |                                                                                                |
| <b>Тема 3.1.</b>                                                                                   | Дозаторы муки                                                                                                                                                                                                | 2           | ПК.1.1- ПК.1.3<br>ОК.1-ОК.7                                                                    |

|                                                                                              |                                                                                                                                                   |          |                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------|
| Основные способы дозирования                                                                 | <b>Практическое занятие.</b> Дозаторы и дозирующие станции для жидких компонентов                                                                 | 1        | ЛР 9, 10, 15, 22                                         |
| <b>Раздел 4.</b>                                                                             | <b>Оборудование для приготовления теста</b>                                                                                                       | <b>2</b> | <i>ПК.1.1- ПК.1.3<br/>ОК.1-ОК.7<br/>ЛР 9, 10, 15, 22</i> |
| <b>Тема 4. 1.</b><br>Способы приготовления теста и классификация оборудования                | Классификация оборудования. Тестомесильные машины периодического действия                                                                         | 1        | <i>ПК.1.1- ПК.1.3<br/>ОК.1-ОК.7<br/>ЛР 9, 10, 15, 22</i> |
|                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Тестомесильные машины непрерывного действия<br>Оборудование для выгрузки теста                                       | 1        |                                                          |
| <b>Раздел 5.</b>                                                                             | <b>Оборудование для деления и формования полуфабрикатов</b>                                                                                       | <b>6</b> | <i>ПК.1.1- ПК.1.3<br/>ОК.1-ОК.7<br/>ЛР 9, 10, 15, 22</i> |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Тестоделительные машины                                                  | Тестоделительные машины с поршневым нагнетанием и со шнековым нагнетанием                                                                         | 2        | <i>ПК.1.1- ПК.1.3<br/>ОК.1-ОК.7<br/>ЛР 9, 10, 15, 22</i> |
|                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Тестоделительные машины с лопастным нагнетанием                                                                      | 1        |                                                          |
| <b>Тема 5.2.</b> Формующие машины                                                            | Тестоокруглительные машины.                                                                                                                       | 2        | <i>ПК.1.1- ПК.1.3<br/>ОК.1-ОК.7<br/>ЛР 9, 10, 15, 22</i> |
|                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Тестозакаточные машины<br>Специальные формующие машины                                                               | 1        |                                                          |
| <b>Раздел 6</b>                                                                              | <b>Оборудование для расстойки тестовых заготовок</b>                                                                                              | <b>3</b> |                                                          |
| <b>Тема 6.1.</b><br>Назначение и классификация оборудования для расстойки тестовых заготовок | Оборудование для предварительной расстойки<br>Оборудование окончательной расстойки                                                                | 2        | <i>ПК.1.1- ПК.1.3<br/>ОК.1-ОК.7<br/>ЛР 9, 10, 15, 22</i> |
|                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Термовлажностной режим в расстойных шкафах. Общие правила эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок | 1        |                                                          |
|                                                                                              | <b>Контрольная работа по разделам: «Оборудование для деления и формования полуфабрикатов», «Оборудование для расстойки тестовых заготовок».</b>   | <b>1</b> |                                                          |
| <b>Раздел 7.</b>                                                                             | <b>Хлебопекарные печи</b>                                                                                                                         | <b>3</b> |                                                          |
| <b>Тема 7.1.</b><br>Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей              | Печи тупикового типа<br>Печи тоннельного типа<br>Эксплуатация и правила безопасного обслуживания хлебопекарных печей                              | 2        | ПК.2.1- ПК.2.4<br>ОК.1-ОК.7<br>ЛР 9, 10, 15, 22          |
|                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Печи шкафного типа                                                                                                   | 1        |                                                          |
| <b>Раздел 8.</b>                                                                             | <b>Поточные линии хлебопекарного производства</b>                                                                                                 | <b>3</b> |                                                          |
| <b>Тема 8.1</b><br>Виды поточных линий                                                       | Линии производства формового хлеба. Линии производства подовых изделий<br>Линии производства специальных сортов хлебных изделий                   | 2        |                                                          |

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|
|                                                                                            | <b>Практическое занятие.</b> Линии производства мелкоштучных и булочных изделий                                                                                                                                                                                                                                                           | 1         |                                                 |
| <b>Раздел 9.</b>                                                                           | <b>Оборудование хлебохранилищ и экспедиций</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  |                                                 |
| <b>Тема 9.1.</b><br>Оборудование для<br>охлаждения и<br>замораживания хлебной<br>продукции | Способы и оборудование для охлаждения и замораживания хлебных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1         | ПК.2.1- ПК.2.4<br>ОК.1-ОК.7<br>ЛР 9, 10, 15, 22 |
| <b>Тема 9.2.</b><br>Оборудование для<br>упаковывания и<br>фасования                        | Оборудование для упаковывания хлебных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         |                                                 |
|                                                                                            | <b>Практическое занятие.</b> Оборудование для фасования хлебных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1         |                                                 |
|                                                                                            | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Составить конспект и контрольные вопросы по теме: «Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Санитарные требования к содержанию лотков и вагонеток. Санитарно-гигиенические показатели сырья и готовой продукции». | <b>4</b>  |                                                 |
|                                                                                            | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>  |                                                 |
|                                                                                            | Всего:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>40</b> |                                                 |

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: плакаты; раздаточный дидактический материал и т.д.
- методические рекомендации по выполнению практических, самостоятельных работ по дисциплине

*техническими средствами:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением, средства аудиовизуализации: мультимедийный проектор, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: «Академия», 2021.
2. Драгилев А.И., Хроменков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - М.: «Академия», 2020.

Дополнительные источники:

1. Калачев М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: «ДеЛи принт», 2008.
2. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий. Каталог. – М.: «Пищевая промышленность», 2011.
3. Журнал Хлебопекарное производство. – М.: «Совпромиздат», 2012 – 2014.

Интернет-ресурсы:

1. Оборудование для пищевой промышленности [www.acma.ru/Links/dirid/53/](http://www.acma.ru/Links/dirid/53/)
2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование  
[https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food\\_Industry/](https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/)

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Формы и методы контроля и<br>оценки результатов обучения                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                        |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul>                                                                                                                                                                                | <p>лабораторная работа<br/>практическое занятие</p> <p>лабораторная работа</p> <p>лабораторная работа</p>                                                |
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li> </ul> | <p>контрольная работа<br/>тестирование<br/>контрольная работа</p> <p>контрольная работа</p> <p>устный опрос<br/>письменный опрос</p> <p>тестирование</p> |
| <p>ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>                                  |
| <p>ЛР9 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                          |
| <p>ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                          |
| <p>ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>                                  |
| <p>ЛР14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                          |
| <p>ЛР15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>                                  |
| <p>ЛР16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                          |
| <p>ЛР22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>                                  |
| <p>ЛР24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                          |