Приложение 24
к ООП ППССЗ по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2026

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » 08 2026 г.
Председатель ПЦК Г.Ф.Ямаева

Программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N 38940); профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №40270); примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 года №747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по *специальности Поварское и кондитерское дело.*

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 – ОК11

1.1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т. ч.:	
теоретическое обучение	43
практические занятия	47
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел1.Основы товароведения продовольственных товаров		**31**	
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров	Качество пищевых продуктов. Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
Тема 1.2 Товароведная характеристика, классификация продовольственных товаров Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Классификация свежих плодов и овощей. Характеристика отдельных видов. Транспортирование и приемка свежих плодов и овощей	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	*2*	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практическое занятие №2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	*2*	

	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практическое занятие №3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	*2*	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практическое занятие №4 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	*2*	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практическое занятие №5 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	*4*	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практическое занятие №6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров.	*2*	
	Основы стандартизации и сертификации товаров	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Контрольная работа по разделу: Основы товароведения продовольственных товаров	*1*	

Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		***26***	
Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров	*3*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Тарное хозяйство: понятие, назначение	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
Тема 2.3 Условия хранения продовольственных товаров	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Возможные риски при хранении Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Возможные риски при хранении	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Возможные риски при хранении	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Возможные риски при хранении Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов. Возможные риски при хранении	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров. Возможные риски при хранении Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров. Возможные риски при хранении	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практическое занятие №7. Составление договора на поставку продукции(товаров), товарно – транспортной накладной	*4*	
	Практическое занятие №8. Заполнение счета фактуры. Оформление акта о списании товара	*4*	

	Практическое занятие №9. Составление требования – накладной	*2*	
	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров	2	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Контрольная работа по разделу: Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства	1	
Глава 3. **Контроль запасов и наличия продуктов**		**37**	
Тема 3.1 Товарные запасы	Понятие, значение товарных запасов. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Правила оценки состояния запасов сырья	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
Тема 3.3 Документальное обеспечение контроля запасов и сырья	Правила оформления документации отпуска продуктов со склада Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практическое занятие №10 Составление инвентаризационной описи.	*4*	
	Практическое занятие №11 Составление акта о списании товаров	*4*	
	Практическое занятие №12 Оформление договора о полной индивидуальной материальной ответственности	*4*	

	Внеаудиторная самостоятельная работа: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка компьютерной презентации по теме: «Условия хранения пищевых продуктов». - работа с нормативной документацией.	2	
Тема 3.4 Контроль расхода продуктов на производстве	Документальный учет расхода сырья на производстве Учет движения готовых изделий на производстве	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Учет движения тары . Акт о реализации и отпуске изделий кухни	*2*	ПК1.1-1.4.; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК11 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практическое занятие №13 Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях.	*4*	
	Практическое занятие №14 Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров: - накладная на отпуск товара; - калькуляционная карточка; - акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни; - акт о реализации и отпуске изделий кухни; - ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) - составление дневного заборного листа; - контрольный расчет расхода соли и специй	*7*	
	Дифференцированный зачет	***2***	
	Всего	***96***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья» ,оснащенный оборудованием:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);техническими средствами обучения: компьютер; программное обеспечение общего и профессионального назначения**;** телевизор; многофункциональное устройство.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия»,2023.
2. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – Издательство«Феникс», 2023.
3. Брыкова Н.В. Учет основных хозяйственных процессов – снабжения, производства и реализации»- М.: Издательский центр «Академия», 2023.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 томах: учебное пособие для начального проф. образования (Никифорова Н.С, Новикова А.М, Прокофьева С.А.) – М.: Издательский центр «Академия», 2023.

3.2.2. Основные электронные издания

1.Мацикова, О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 196 с. — ISBN 978-985-503-920-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].
2.Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Смагина И.Н., Смагин Д.А.”Организация коммерческой деятельности в общественном питании” –М.: Изд-во Эксмо, 2023.

2.Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 296 с.

3.Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания. Справочник Иванова Т.Н., Позняковский В.М. и д, 2023 – 393 с

Интернет-ресурсы

http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm

www.c – kondor.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
***Освоенные умения**:*		
- определять наличие запасов и расход продуктов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-письменный опрос, -экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; -устный опрос
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	-письменный опрос, -экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; -устный опрос контрольная работа
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	-письменный опрос, -экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; -устный опрос
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	-письменный опрос, -экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; -устный опрос
-оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	-письменный опрос, -экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; -устный опрос контрольная работа
Усвоенные знания:		
ассортимент и хранение основных групп продовольственных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос; контрольная работа
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос

		контрольная работа
методы контроля качества продуктов при хранении;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос; Промежуточный контроль: контрольная работа
виды снабжения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос
виды складских помещений и требования к ним;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос контрольная работа
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. профессиональной терминологии	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос
правила оценки состояния запасов на производстве;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос контрольная работа
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада от поставщиков;	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий -Соответствие требованиям	Текущий контроль: -письменный опрос, -устный опрос
виды сопроводительных документации на различные группы продуктов.	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов. Соответствие требованиям	Текущий контроль: -письменный опрос, -дифференцированный зачет
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР16Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		