

 Рабочая программа учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:** Двоеглазова О.А. преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 1. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
 | 18 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 20 |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Лечебно-профилактическое и диетическое питание**

**1.1.Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО

 Рабочая программа учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная часть) и относится к профессиональным дисциплинам.

1.3 **Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате** освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;
* приготавливать блюда лечебного и диетического питания;
* совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы;

**знать:**

* принципы щажения в диетическом и лечебном питании;
* технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний;
* требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания;
* стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.

 Учебная дисциплина «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» способствует формированию **общих и профессиональных компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** |

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

объем образовательной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

* объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 36 часов;
* объём самостоятельной работы обучающегося 0 часов.
1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| **Объём образовательной программы** | **36** |
| Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | **36** |
|  в том числе: |
| теоретическое обучение | **14** |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | **20** |
| Самостоятельная работа |  |
| Промежуточная аттестация контрольная работа | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины** **Лечебно-профилактическое и диетическое питание**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** **разде­лов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень****освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1.****Технология приготовления блюд лечебно- профилактического и диетического питания** | **36** |  |
| **Тема 1.1 Основы****диетического и лечебного питания** | Содержание учебного материала | **8** | 2 |
| 1. | Основные принципы диетического и лечебного питания.Отличие лечебного от рационального питания.Основные виды и принципы ЗОЖ. | 2 |
| 2. | Особенности питания спортсменов. Особенности питания лиц пожилового возраста. Особенности детей дошкольного и школьного возраста. | 2 |
| 3. | Виды щажения и назначение, физико- химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке.Виды щажения и назначение, физико- химические изменения жиров при тепловой кулинарной обработке. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения углеводов при тепловой кулинарной обработке. | 2 |
| 4. | Виды щажения и назначение, физико- химические изменения красящих веществ при тепловой кулинарной обработке. Особенности режима лечебного питания. Номерная система диет. Стандартная система диет.Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав. | 2 |
| Тема 1.2.**Приготовление****блюд для диетического и лечебного питания** | Содержание учебного материала | **6** | 2 |
| 1. | Механическая кулинарная обработка сырья.Технология приготовления холодных блюд и закусок в зависимости от вида диет. | 2 |
| 2. | Технология приготовления супов в зависимости от вида диет.Технология приготовления вторых блюд в зависимости от вида диет. | 1 |
| 3. | Технология приготовления сладких блюд в зависимости от вида диет.Технология приготовления напитков в зависимости от вида диет. | 1 |
| 4. | Технология приготовления мучных блюд в зависимости от вида диет.Технология приготовления кондитерских изделий в зависимости от вида диет. | 2 |
| **Тематика лабораторных работ** | **20** |
| 1. | Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок при желудочно-кишечных заболеваниях, печени , поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| 2. | Приготовление, оформление и подача супов при желудочно-кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| 3. | Приготовления, оформление и подача вторых блюд при желудочно-кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| 4. | Приготовления, оформление и подача сладких блюд и напитков при желудочно-кишечных заболеваниях, печени , поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| 5. | Приготовления, оформление и подача мучных кондитерских изделий при желудочно-кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| 6. | Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок при заболеваниях почек и сердечно­сосудистой системы. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| 7. | Приготовление, оформление и подача супов при заболеваниях почек и сердечно-сосудистой системы. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| 8. | Приготовления, оформление и подача вторых блюд при заболеваниях почек и сердечно-сосудистой системы. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| 9. | Приготовления, оформление и подача сладких блюд и напитков при заболеваниях почек и сердечно­сосудистой системы. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| 10. | Приготовления, оформление и подача мучных кондитерских изделий заболеваниях почек. Органолептическая оценка качества. | 2 |  |
| Контрольная работа  | **2** |  |
| **Всего** | **36** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

* + 1. **Печатные издания:**

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие
2. требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс].
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.­15 с. [Электронный ресурс]
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014 -28 с. [Электронный ресурс].
7. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015 - 16 с.
8. Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. -
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

10. Приказ Минздравсоцразвития России № 46н от 16 февраля 2009 г. «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно­профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания».

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / .Т.Васюкова, А.А.Славенский, Д.А.Куликов.- М.: ИТК Дашков и К, 2018 - 496с.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов.- М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2019 - 480с.
3. Рыжкова, М. В. Товароведная экспертиза товаров аптечного ассортимента. Часть 1. Продукты диетического питания и биологически активные добавки к пище : учебное пособие / М. В. Рыжкова, Е. Ю. Чистякова. — Самара : РЕАВИЗ, 2020. — 95 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/64886>
4. Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / М. И. Максимович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 c. — ISBN 978-985-503-709-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84900>

Дополнительные источники:

1. Барановский, А.Ю. Болезни нарушенного питания. Лечение и профилактика. Рекомендации профессора-гастроэнтеролога / А.Ю. Барановский. - М.: СПб: Наука и Техника, 2007. - 304 с..
2. Булынко, С.Г. Диета и лечебное питание при ожирении и сахарном диабете / С.Г. Булынко. - Москва: Мир, 2004. - 256 с.
3. Г орохов В.А., Г орохова С.Н. Лечебно-сбалансированное питание - путь к здоровью и долголетию. - СПб.: Питер. 2011. - 278 с.
4. Одинцов А.И., Старостина Л.А. и др. Диетическое питание в столовых. Сборник рецептур и технология приготовления блюд. М.: Пищевая промышленность, 2015.
5. Методические рекомендации по организации и проведения проверок по обеспеченности. работников лечебно-профилактическим. питанием / Сост. А.В.Верховцев..- М.: НИЦ Инфра-М, 2015.

**.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. [http: //ozpp .ru/laws2/po stan/post7. html](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http: //www.food-service.ru /catalog Каталог пищевого оборудования
6. www. restoracia. ru

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:- составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно­профилактического и диетического питания;- приготавливать блюда лечебного и диетического питания;- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы | Полнота ответов, точностьформулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль при проведении:-письменного/устногоопроса;-тестирования;-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов,-тестирования |
| Умение: **-**принципы щажения в диетическом и лечебном питании;- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний;- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностейдействий и т.д.Точность оценки,самооценкивыполненияСоответствиетребованияминструкций,регламентовРациональностьдействий и т.д. | Текущий контроль:* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;
* оценка заданий для самостоятельной работы,

**Промежуточная** аттестация:- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |