

 Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования 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»

**Разработчик:** преподаватель Машковцева Т.Ф.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 3 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 1. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
 | 11 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 14 |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Экологические основы природопользования**

**1.1.Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебнаядисциплина реализуется в рамках математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

**1.3** **Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.3-****6.4****ОК 02****ОК 03****ОК 04****ОК 05****ОК 06****ОК 07****ОК 09****ОК 11** | -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | **-**принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;-принципы и методы рационального природопользования;-методы экологического регулирования;-принципы размещения производств различного типа;-основные группы отходов их источники и масштабы образования;-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;-принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;-природоресурсный потенциал Российской Федерации;-охраняемые природные территории. |

 Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования » 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.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. 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** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| 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** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Способный уважать малую Родину, испытывающий чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края | **ЛР 18** |
| Проявляющий чувства ответственности и долга перед малой Родиной | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообществ | **ЛР 27** |

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

объём образовательной программы 36 часов, в том числе:

- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **36 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 | **24** |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | **10** |
| Самостоятельная работа |  |
| Промежуточная аттестация - контрольная работа | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** **разде­лов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень****освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества** | 22 |  |
| **Тема 1.1****Природоохранный****потенциал** |  Содержание учебного материала | **8** | 1-2 |
| Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, « парниковый эффект» и др.) и пути их решения.Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды. | 2 | 2 |
| **Практическое занятие 1** | 2 |  |
| 1.Анализ последствия различных видов человеческой деятельности |  |
|  Тема 1.2.Природные ресурсы и рациональное природопользование |  | **6** |  |
| Содержание учебного материала | **4** | 1-2 |
| 1.Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.2. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории. |
| **Практическое занятие 2** | 2 |  |
| 1.Разработка основных направлений по рациональному использованию энергии. |  |  |
| Тема 1.3.Загрязнение окружающей среды. | Содержание учебного материала | **8** | 2 |
| Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зелёная» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха. | 2 |
| **Практическое занятие 3** | 2 |  |
| 1.Разработка основных направлений по улучшению состояния загрязнения окружающей среды. |  |
| **Раздел 2.****Правовые и социальные вопросы природопользования.** |  | 12 |  |
| Тема 2.1.Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор | Содержание учебного материала | **6** | 1-2 |
| Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности. |
| **Практическое занятие 4** | 2 |  |
| 1.Анализ правовых и нормативных актов регулирующих природоохранную деятельность. |  |
| Тема 2.2Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду | Содержание учебного материала | **4** | 1-2 |
| Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества. |
| **Практическое занятие 5** | 2 |  |
| 1.Оценка экологической деятельности предприятий общественного питания. |  |
| **Промежуточная аттестация – контрольная работа** | **2** |  |
|  **Всего:** | **36** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: экологических основ природопользования, 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).

3.2.1. Печатные издания:

**Основные источники**

1.В.М. Константинов Экологические основы природопользования. Учебник 20-е изд., стер. М.: Академия, 2020 – 240 с.

2. Скопичев, В. Г. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. Г. Скопичев. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 392 c. — ISBN 978-5-906371-69-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/103157>

**Дополнительные источники**

1. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 108 c. — ISBN 978-5-4486-0123-1, 978-5-4488-0203-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77009>

2. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. Закон: [принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г., одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г., по состоянию на 26 дек. 2009 г.].

3. Федеральный закон России « О мелиорации земель. » 1996

4. Постановление правительства России «О мониторинге земель.» 1992 г.

5. Закон « Об охране окружающей среды» 10.01.2002 г.

6. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»

7. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая.»

8. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов».

9. ГОСТ 17.1.3.05-82. «Охрана природы. Гидросфера»

10. СанПиН 2.2.4.1191-03»Электромагнитные поля в производственных условиях»

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых тпродуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача Р.Ф. от 08 ноября 2001 г. № 31 : в ред. От 31 марта 2011 г.

**3.2.2. Электронные издания:**

1. priroda. ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)

2.anriintern.com/ecology/spisok.htm - ссылки на множество экологических сайтов.

3.www.muland.org.ua – земельные ресурсы.

4.http://ecoportal.ru/ - мощный экологический портал

5.list.priroda/ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.

6.htth://ecobez.narod.ru/organizations.html – список основных международных организаций.

7.www.eco-ntt.dk/English – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.

8.http://zapovednik.cwx.ru/

9.http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html

10.http://www.bru.mogilev.by:84/humanitaru/osnov-prava/html/ch15.html

**3.2.3 Дополнительные источники:**

**Журналы:**

«Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия Химия. Биология. Экология» - научное периодическое издание, [Издательство Саратовского университета](https://profspo.ru/periodicals/?publishers=%D0%98%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%83%D0%BD%D0%B8%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%82%D0%B0)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:**-**принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;-принципы и методы рационального природопользования;-методы экологического регулирования;-принципы размещения производств различного типа;-основные группы отходов их источники и масштабы образования;-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;-принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;-природоресурсный потенциал Российской Федерации;-охраняемые природные территории. | 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 аттестация |
| Умение:-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | 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 контрольной работе |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| 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** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Способный уважать малую Родину, испытывающий чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края | **ЛР 18** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий чувства ответственности и долга перед малой Родиной | **ЛР 21** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообществ | **ЛР 27** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |