

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**  
**(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)**

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С. В.

« 8 » октября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Специальность 19.02.13. «Технология продуктов общественного питания массового  
изготовления и специализированных пищевых продуктов»**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	5
3. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
6. ВОСПИТАНИЕ И СОЦИАЛИЗАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **«ОП.04 Товароведение продовольственных товаров»**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы**

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29.12.2012г. (с изменениями и дополнениями).
  - Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изм. и доп.).
  - Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 2013 г. № 706 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг.
  - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.13. «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»** от 20 сентября 2022 г. № 852.
  - Устав образовательного учреждения.
- Уровень образования: среднее (полное) общее; профессиональное образование). Опыт работы не обязателен.

### **1.2 Требования к слушателям (категории слушателей)**

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**знать:**

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы;
- основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента;
- товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП 04 «Товароведение продовольственных товаров» является частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<b>ПК 3.1</b>	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
<b>ПК 3.2</b>	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
<b>ПК 4.1</b>	Планировать основные показатели производственного процесса.
<b>ПК 4.2</b>	Планировать выполнение работ исполнителями.
<b>ПК 4.3</b>	Организовывать работу трудового коллектива.
<b>ПК 4.4</b>	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
<b>ПК 4.5</b>	Вести учетно-отчетную документацию.

## 3. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>82</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>82</b>
в том числе:	
- теоретическое обучение	48
- практические занятия	34
<b>Промежуточная аттестация</b>	



### 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Основ товароведения		14	
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения	Содержание	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	1. Предмет. Цели и задачи курса товароведения. Основополагающие принципы.		
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов	Содержание	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	1. Понятия: пищевой ценность, энергетическая ценность (калорийность), биологическая полноценность и ее составляющие, физиологическая ценность, органолептическая ценность		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 1. Расчёт пищевой ценности консервов.		
	Практическое занятие 2. Расчет пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий		
Тема 1.3. Качество пищевых продуктов	Содержание	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	1. Понятие качества, факторов и методов его оценки.		
	2. Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 3. Решение задач. Расчет естественной убыли продовольственных товаров.		
Раздел 2. Товары растительного происхождения		36	
Тема 2.1. Зерно. Зерномучные товары	Содержание	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Зерно и его строение. Классификация и ассортимент муки.		
	Макаронные изделия. Классификация. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент. Требования к качеству		
	В том числе практических занятий	2	

	<b>Практическое занятие 4.</b> Оценка качества образца крупы по показателям ГОСТ.		
<b>Тема 2.2. Свежие и переработанные плоды и овощи</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Свежие и переработанные овощи. Классификация. Требования к качеству. Использование в кулинарии.		
	Плоды и ягоды. Классификация. Требование к качеству.		
	Грибы. Ассортимент. Классификация. Консервирование грибов и овощей.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Оценка практического образца картофеля по органолептическим показателям и составление таблицы требования к качеству. Выявление болезней практического образца.		
	<b>Практическое занятие 6.</b> Распознавание ассортимента «Свежие плоды».		
	<b>Практическое занятие 7.</b> Распознавание ассортимента «Свежие овощи».		
<b>Тема 2.3. Чай. Кофе. Пряности и приправы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	<b>1.</b> Чай. Классификация. Требования к качеству. Кофе. Кофейные напитки. Использование в кулинарии.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Органолептическая оценка представленных образцов чая. Составление таблицы показателей качества.		
<b>Тема 2.4. Алкогольные и безалкогольные напитки</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	1. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Использование в кулинарии. Требования к качеству. 2. Виноградные вина. Коньяк. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.		
<b>Тема 2.5. Сахар. Крахмал. Мед.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Сахар. Мед. Крахмал и крахмалопродукты. Требования к качеству.		
<b>Тема 2.6 Кондитерские изделия.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02,
	Классификация кондитерских изделий. Требования к качеству. Ассортимент. Использование в кулинарии.		

	<b>В том числе практических занятий</b>	4	ОК 03, ОК 07, ОК 09
	<b>Практическое занятие 9.</b> Оценка качества представленных образцов конфет с заполнением таблицы показателей качества.		
	<b>Практическое занятие 10.</b> Оценка качества представленных образцов печенья с заполнением таблицы показателей качества.		
<b>Тем 2.7. Растительные масла. Маргарин. Кулинарные жиры.</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Пищевые жиры. Растительные масла. Маргарин. Классификация, ассортимент пищевых жиров.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Сравнительная оценка представленных образцов сливочного масла и маргарина с заполнением таблицы показателей качества.		
<b>Раздел 3. Товары животного происхождения</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 3.1. Молоко и молочные продукты.</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Молоко. Мороженое. Масло коровье. Химический состав. Классификация. Маркировка.		
<b>Тема 3.2. Кисломолочные продукты и молочные консервы.</b>	<b>Содержание</b>	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	1.Способы выработки кисломолочных продуктов. Ассортимент и классификация. Сыры. Классификация и ассортимент сыров. Требования к качеству. Молочные консервы.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Органолептическая оценка качества кисломолочной продукции.		
	<b>Практическое занятие 13.</b> Оценка качества сыров по показателям ГОСТ		
<b>Тема 3.3. Яйца куриные. Яйцепродукты</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Классификация и ассортимент яиц. Дефекты и маркировка. Яичные продукты. Использование яиц в кулинарии.		
<b>Тема 3.4. Мясо и его характеристика.</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация.		
	Колбасные изделия и мясные консервы.		
<b>Тема 3.5. Мясо</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1,



домашней птицы и п/ф.	Мясо с/х птицы. Классификации и ассортимент домашней птицы.		ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Мясные полуфабрикаты. Мясные копчености		
Тема 3.6 Классификация семейств промысловых рыб.	Содержание	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Строение рыбы. Классификация семейств промысловых рыб.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 14. Анализ основных характеристик промысловых рыб и обобщение их в таблице «Основные характеристики, особенности в строении промысловых рыб» (речная рыба).		
	Практическое занятие 15. Анализ основных характеристик промысловых рыб и обобщение их в таблице «Основные характеристики, особенности в строении промысловых рыб» (морская рыба).		
Тема 10.2. Способы хранения и реализации рыбы.	Содержание	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Живая, охлажденная и мороженая рыба. Основные показатели качества мороженой рыбы. Требования к реализации живой рыбы.		
Тема 10.3 Консервирование рыбы. Икра.	Содержание	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09
	Способы консервирования рыбы.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 16. Органолептическая оценка качества представленных образцов копченой и соленой рыбы.		
	Практическое занятие 17. Органолептическая оценка качества представленных образцов натуральных рыбных консервов.		
Консультации		10	
Промежуточная аттестация		12	
Всего		396	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов:

учебный магазин,

учебный склад;

лабораторий:

товароведения и экспертизы продовольственных товаров,

товароведения и экспертизы непродовольственных товаров,

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

мультимедийное оборудование;

персональные компьютеры.

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование (проектор, экран, компьютер);

персональные компьютеры для каждого обучающегося.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

витрины, прилавки, стеллажи торговые и складские, оборудование весоизмерительное, POS-системы, стеллажи складские, поддоны, персональные компьютеры, грузовые тележки.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров:

сушильные шкафы, твердомер, оптические приборы (рефрактометр) лабораторные микроскопы, весы лабораторные, гири, разновесы, меры длины, лабораторная посуда (мерная посуда, колбы, стаканы, поглотители, холодильники, пробирки, кюветы, сита лабораторные), приборы (нитрат-тестер, овоскоп, лактометр, ареометр, спиртомер, прибор Журавлева), рабочие столы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, весоизмерительное оборудование.

### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **4.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с.

3. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва: Дашков и К, 2018. — 192 с.

#### **4.2.2. Дополнительные источники**

Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н. С. Казанцева. — М.: Дашков и К, 2013. — 398 с.;

2. Карташова Л. В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения/ Карташова Л. В., Николаева М. А., Печникова Е. Н. – М.: Деловая литература, 2013. – 805 с.
3. Кузнецова Э. Ф. Товароведная характеристика чая, кофе. Методическая разработка проведения интегрированного урока/ Мурманский кооперативный техникум / - ст. Кооперативное образование, вып. 19, с.74 – 87, 2013 г. Центросоюз РФ.
4. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения. Учебник для ВУЗов. – М.: Норма, 2013. – 448 с.
5. Сорокина Н. Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для НПО – М.: Академия, 2014. – 208 с.
6. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров: учебник – Ростов на Дону: Феникс, 2014. – 473 с.
7. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров: учебник – 7е изд., доп. и перераб. – Ростов на Дону: Феникс, 2014. – 475 с.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li> <li>– виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li> <li>– классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</li> <li>– условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>– особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Оценкарезультатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнении заданий на занятиях;</li> <li>– выполнении практических работ;</li> <li>– проведении текущего, итогового контроля;</li> <li>– проведении устных и письменных опросов;</li> <li>– тестировании по тестам открытого и закрытого вида;</li> <li>– проверке правильности выполнения домашнего задания;</li> </ul>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять методы товароведения;</li> <li>– формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li> <li>– оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li> <li>– идентифицировать товары;</li> <li>– соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>– рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Оценкарезультатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнении заданий на занятиях;</li> <li>– выполнении практических работ;</li> <li>– проведении текущего, итогового контроля;</li> <li>– проведении устных и письменных опросов;</li> <li>– тестировании по тестам открытого и закрытого вида;</li> <li>– проверке правильности выполнения домашнего задания</li> </ul>

## 6. ВОСПИТАНИЕ И СОЦИАЛИЗАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Воспитание в рамках урочной деятельности обучающихся ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» нацелено на персонализацию процесса и всестороннее личностное развитие обучающихся.

Воспитание и социализация обучающихся по специальности СПО 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» реализуется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (в редакции от 31 июля 2020 года), распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»; распоряжением Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. №2946-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»

Целью воспитания и социализации обучающихся является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», с учетом получаемой квалификации, на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

Воспитание обучающихся направлено на «развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

### Требования к личностным результатам с учетом особенностей специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<b>Портрет выпускника СПО</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 4

Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	<b>ЛР 6</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<b>ЛР 7</b>
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	<b>ЛР 8</b>
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».	<b>ЛР 9</b>
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.	<b>ЛР 10</b>
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 12</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	<b>ЛР 14</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	<b>ЛР 15</b>
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	<b>ЛР 16</b>
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	<b>ЛР 18</b>
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	<b>ЛР 19</b>
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	<b>ЛР 20</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>

Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Осознающий культурное наследие региона, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.	ЛР 37
Жизнестойкий и адаптивный человек, готовый активно участвовать в развитии отрасли торговли и общественного питания региона, вне зависимости от глобальной неопределенности и стремительных изменений в общественной жизни.	ЛР 38
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Многопрофильный специалист с коммуникативными способностями, творческим подходом к труду, эмоционально уравновешенный, устойчивый к стрессовым ситуациям и преданный общему делу.	ЛР 39
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Принимающий роль наставляемого, который через взаимодействие с наставником и при его помощи и поддержке решает конкретные жизненные, личные и профессиональные задачи, приобретая новый опыт и развивая новые навыки и компетенции, а так же выступающий в роли наставника, имеющего успешный опыт в достижении жизненного, личного и профессионального результата, готового и компетентного поделиться опытом и навыками, необходимыми для стимуляции и поддержки процессов самореализации и самосовершенствования наставляемого.	ЛР 40

Педагогическое сопровождение профессионального выбора обеспечивается разнообразными способами:

- освоением профессионального цикла,
- экскурсиями на предприятия,
- встречами с профессионалами и их мастер-классами, и др.

Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, организацию профориентационно-значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры.

**Реализация преподавателем воспитательного потенциала учебного занятия предполагает следующее:**

- Установление доверительных отношений между способствующих позитивному восприятию требований и просьб, привлечению их внимания к обсуждаемой на занятии информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение подростков соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией – инициирование

ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины через демонстрацию примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;

- применение на уроке интерактивных форм работы обучающихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию; дидактического театра; дискуссий; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими детьми;

- включение в занятие игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию подростков к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия;

- организация наставничества одних обучающихся над другими по их обоюдному согласию с целью освоения интересующих обеих областей знания, дающего обучающимся социально значимого опыта сотрудничества и взаимной помощи;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст им возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Профессиональное развитие реализуется через совместные формы взаимодействия, но носят индивидуальный личностно-развивающий характер. Профессиональное развитие предоставляет возможности обучающимся:

- попробовать свои силы в выбранной или иной профессии, развивать в себе соответствующие навыки;

- совместное с преподавателем отработка практических занятий на базе предприятия, изучение интернет-ресурсов, посвященных выбору профессий, прохождение профориентационного онлайн-тестирования, прохождение онлайн курсов по интересующим специальностям и направлениям образования;

- участие в работе всероссийских профориентационных проектов, участие в мастер-классах, посещение открытых уроков;

- индивидуальные консультации специалистов для обучающихся и их родителей по вопросам склонностей, способностей, дарований и иных индивидуальных особенностей подростков, которые могут иметь значение в процессе выбора ими профессии;

- освоение обучающимися основ профессии в рамках, включенных в образовательную программу курсов и мероприятий.

### **Требования к условиям реализации воспитания**

- диагностика актуального состояния и индивидуально-личностного развития обучающихся;
- диагностика профессионально-личностного развития;
- оказание помощи в профессиональном выборе обучающихся;
- определении своих возможностей, исходя из способностей, склонностей, интересов, состояния здоровья (включая обучающихся с ОВЗ, инвалидностью); этнокультурных особенностей и социальной ситуации;

- своевременное выявление и оказание психолого-педагогической помощи в преодолении трудностей в учебной деятельности, межличностных отношениях (со сверстниками, педагогами,



родителями и т.д.), адаптации на рабочем месте при прохождении производственной практики;

- профилактика вредных привычек и правонарушений;
- оказание обучающимся консультационной и психологической помощи в ситуациях семейных трудностей и неблагополучия;
- оказание психолого-педагогической помощи, консультирование и поддержка родителей (законных представителей) по вопросам воспитания.