

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш
сомелье»



Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

Н.Ф. Борзенко

«19» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.02. Основы физиологии и гигиены питания

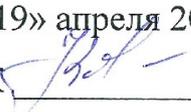
43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы физиологии и гигиены питания (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 726.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «19» апреля 2023 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик:

Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ И ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02. Основы физиологии и гигиены питания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.02. Основы физиологии и гигиены питания обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух-или четырехнедельное).
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 2.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2.	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9.	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания.
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1 ОК 1 - 7	составлять рационы питания; рассчитывать энергетическую ценность блюд	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; строение и функционирование пищеварительной системы человека.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	12
Самостоятельная работа	16

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Тема 1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	14	ОК1- ОК7
	1.1. Белки.	2	
	1.2. Жиры.	2	
	1.3. Углеводы.	2	
	1.4. Минеральные вещества. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности.	2	
	Практическое занятие №1. Определение химического состава пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка сообщения на тему «Значение питания в жизни человека»	4	
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	ОК 1- ОК 7
	2.1. Пищеварение и усвояемость пищи.	2	
	Практическая работа №2: Определение физико-химических изменений пищевых веществ в каждом органе пищеварительного аппарата.	2	
Тема 3. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	Содержание учебного материала	12	ОК 1-ОК 7
	3.1. Энергетические затраты организма и потребность его в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела.	2	
	Практическое занятие №3. Расчет энергетической ценности продуктов.	2	
	Практическое занятие №4. Расчет энергетической ценности блюд.	2	
	Практическое занятие №5. Расчет энергетической ценности рационов питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составить опорный конспект по теме «Пищевая ценность продуктов питания»	4	
Тема 4. Рациональное питание	Содержание учебного материала	14	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 3.8. ПК 3.9.
	4.1. Научное обоснование рекомендаций по питанию. Болезни, связанные с недостаточным питанием.	2	
	4.2. Правила здорового питания для отдельного человека. Комбинация продуктов – основы структуры здорового питания. Правила составления меню.	2	
	Практическое занятие №6. Составление меню на основе принципов рационального питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составить опорный конспект темы «Мифы и предрассудки в питании. «Модные» диеты»	4	
	Составить опорный конспект темы «Пища как источник токсических и биологически активных веществ»	4	

			ПК 3.10. ПК 4.1 ОК1- ОК7
Тема 5. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 3.8. ПК 3.9. ПК 3.10. ПК 4.1 ОК 1-ОК7.
	5.1. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
		Самостоятельная работа	16

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Физиологии и гигиены питания»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник/ З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2020.- 312 с.

Дополнительные источники:

1.Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник – М.: Академия, 2015 (25)

2.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. пособие для нач. проф. образования. / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2013. – 136 с. - (Профессиональное образование).

3.Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: ФЗ № 28 02.01.2000

4.Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу: ГОСТ Р. 5935-95

5.Общественное питание. Требования к производственному процессу: ОСТ 28-1-95

6.О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: ФЗ № 52 30.03.1999

7.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.3.2.1324-03

3.2.1 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гигиена и санитария производства [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.metalbud.ru

2. Микробиология — Википедия[Электронный ресурс] – Режим доступа:ru.wikipedia

3. Пищевая микробиология[Электронный ресурс] – Режим доступа: www.kodeksoft.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Применяет нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	Текущий контроль в форме практического занятия №6.
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Применяет знания при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме практических занятий №3, 4, 5. Оценка за составление опорного конспекта «Пищевая ценность продуктов питания».
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Характеризует значение пищевых веществ.	Текущий контроль в форме практического занятия №1.
Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах	Применяет знания при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме практических занятий №5, 6.
Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее	Применяет знания при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме практических занятий №3, 4, 5. Оценка за составление опорного конспекта «Мифы и предрассудки в питании. «Модные» диеты», «Пища как источник токсических и биологически активных веществ»
Строение и функционирование пищеварительной системы человека	Характеризует изменения пищевых веществ в каждом органе пищеварительного аппарата.	Текущий контроль в форме практического занятия №2.
Составлять рационы питания	Применяет знания при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме практического занятия №5,6.
Рассчитывать энергетическую ценность блюд	Применяет знания при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме практического занятия №6.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Способность применять знания на практике. Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Способности к организации и планированию. Понимание сути профессиональных задач. Применение методов решения профессиональных задач и оценки их эффективности и качества.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, 4 оценка выполнения самостоятельных работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Способности к анализу и контролю. Применение навыков принятия решений в соответствии с ситуацией, ответственность за принятое решение.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, 4 оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации для эффективного выполнения	Анализ аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы

	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- проявление навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с коллегами, руководством, клиентами при прохождении производственной практики.	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации учебного процесса, самостоятельной деятельности
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- способность применять знания на практике; - понимание сути воинской службы; - проявление интереса к несению воинской службы.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности
ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).	Применяет знания при решении профессиональных задач.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 3, 4, оценка выполнения самостоятельных работ
ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания	Демонстрация знаний: правил составления заявок на продукты питания, в соответствии с нормами питания. Демонстрация умений и практического опыта: составления заявки на продукты питания, выполнения расчётов необходимого количества продуктов (на день, неделю, месяц), выполнения правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам).	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме. Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ.
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	Демонстрация знаний: требований к качеству сырья и продуктов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов	Демонстрация умений и практического опыта: проведения органолептической оценки качества сырья и продуктов, контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	Демонстрация знаний: условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме.
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.

	<p>требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)</p>	
<p>ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.</p>	<p>- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.</p>	<p>- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>

	соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	
ПК3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.	- демонстрация правильности проведения органолептической	Текущий контроль в форме тестирования.

	оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК3.10. Готовить блюда диетического питания.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	Демонстрация знаний ведения технологического процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Демонстрация умений и практического опыта: осуществления оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ. Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного

	<p>продукции; выполнения инструкций по расчету количества потребного сырья и выхода готовой продукции; соблюдения технологического процесса приготовления теста; выполнения контроля веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке; соблюдения технологического режима выпечки; соблюдения требований охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	
<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>Способность сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик</p>
<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Проявляет уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик</p>