

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-РП- ОП.05	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ	

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора
Аграрного колледжа ФГБОУ
ВО «ДОНАГРА»
№ 631/25 от 30.08.2025 г.
Директор  Т.В. Алексеева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022г. № 341(в редакции от 03.07.2024г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. №694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агрономия, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Разработчик	Болдарева И.И., преподаватель Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», специалист высшей квалификационной категории

Макеевка 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ...15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.05 Процессы и аппараты пищевых производств является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций: ОК 01, ОК 02,

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций: ПК1.1, ПК 2.2, ПК 3.1.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - проводить расчеты процессов и аппаратов,

У2 - выбрать оптимальные условия проведения технологических процессов,

У3 - выбрать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.

знать:

З1 - основные законы процессов пищевой технологии;

З2 - физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;

З3 - механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы

обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.4. Корреляция общих компетенций ФГОС СПО с личностными результатами*

№	Общие компетенции	ОПОП СПО
1	ОК 01	ЛР2; ЛР6; ЛР13
2	ОК 02	ЛР13; ЛР14; ЛР15
3	ОК 03	ЛР4; ЛР12; ЛР16
4	ОК 04	ЛР11; ЛР14
5	ОК 05	ЛР5
6	ОК 06	ЛР1; ЛР2; ЛР3; ЛР7; ЛР8
7	ОК 07	ЛР2; ЛР10
8	ОК 08	ЛР9
9	ОК 09	ЛР4; ЛР15

*Примечание: далее личностные результаты планируются с учетом особенностей преподавания данной дисциплины (см. п. 1.3).

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОПОП СПО

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

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

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, 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 13. Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

ЛР 14. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

ЛР 15. Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации.

ЛР 16. Демонстрирующий навыки противодействия коррупции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы	86
Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:	74
В том числе	
лекции	40
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Экзамен	6
Дифференцированный зачет	-
Формы промежуточной аттестации	Экзамен- 3 семестр.

2.2. Распределение объема часов ОП по разделам и темам

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Учебная нагрузка обучающихся, ч.				
		Объём ОП	Самост. работа	с преподавателем		
				Всего	в том числе	
			Теорет. занятия		ПР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Тема 1.1 Основные законы и понятия процессов пищевой технологии и положения теории подобия	2	-	2	2	-
2	Тема 1.2. Свойства сырья, продуктов и полуфабрикатов	2	-	2	2	-
3	Тема 1.3. Измельчение.	4	-	4	2	2
4	Тема 1.4. Обработка материалов давлением.	12	4	8	4	4
5	Тема 1.5 Основы технической гидромеханики	12	4	8	4	4
6	Тема 1.6 Транспортирование жидкостей и газов	8	-	8	4	4
7	Тема 1.7 Гидромеханические процессы	18	-	18	8	10
8	Тема 1.8 Очистка воздуха и промышленных газов.	6	-	6	2	4
9	Тема 1.9 Перемешивание, смешивание и псевдооживление.	10	4	6	4	2
10	Тема 1.10 Основы теплопередачи.	6	-	6	4	2
11	Тема 1.11 Выпаривание	6	-	6	4	2

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Процессы и аппараты пищевых производств

Наименование разделов и тем	Объем ОП	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК, З, У формирования которых способствует элемент программы	Материальное и информационное обеспечение занятий
1	2	3	4	5	6	7
<i>3 семестр: объем ОП – 86 часа, лекции – 40 часов, ПР – 34 часов, СР – 12 часов.</i>						
Тема 1.1 Основные законы и понятия процессов пищевой технологии и положения теории подобия	2	Содержание учебного материала		2		
		1	Характеристика основных законов технологических процессов. Классификация процессов пищевых производств. Принципы расчета процессов и аппаратов пищевых производств. Теоремы подобия	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2, ДИ1.
Тема 1.2. Свойства сырья, продуктов и полуфабрикатов	2	Содержание учебного материала		2		
		2	Основные сведения. Структурно-механические свойства. Теплофизические свойства Физико-химические свойства	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ2, ДИ1.
Тема 1.3. Измельчение.	4	Содержание учебного материала		2		
		3	Физические основы измельчения. Классификация измельчительных машин. Основные виды измельчительных машин	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ1.

		Практические занятия	2	ОК01-ОК02,	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР2.	
	4	ПЗ№1 Анализ работы машин и исследование основных характеристик процессов по сортированию твердых тел.	2	ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.		
Тема 1.4. Обработка материалов давлением.	12	Содержание учебного материала	4			
		5	Основы теории процесса. Машины для отжатия жидкости (прессы).	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ2, ДИ1.
		6	Отжатие жидкости из твердых материалов. Формование пластических материалов. Уплотнение сыпучих материалов	2		
		Практические занятия	4			
		7	ПЗ№2 Анализ работы машин гидравлических прессов	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Учебники, справочные материалы, ДИ2, ИР2.
		8	ПЗ№3 Анализ работы машин механических прессов.	2		
		Самостоятельная работа	4			
			Подготовить реферат на тему: «Пути интенсификации прессования и снижения энергозатрат»	4	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР1.
Тема 1.5 Основы технической гидромеханики	12	Содержание учебного материала	4			
		9	Основные понятия гидромеханики. Гидростатика. Гидродинамика.	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2, ДИ2.
		10	Уравнения энергии. Потери энергии при движении жидкости. Движение жидкости через отверстия и насадки.	2		
		Практические занятия	4			
		11	ПЗ№4 Определение режима движения жидкости.	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Учебники, справочные материалы, ДИ2, ИР2.
	12	ПЗ№5 Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	2			

		Самостоятельная работа	4			
		Подготовить доклад на тему: «Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки. Дополнить конспект лекции схемами трубопроводов».	4	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР2.	
Тема 1.6 Транспортирование жидкостей и газов	8	Содержание учебного материала	4			
		13	Насосные установки пищевых предприятий	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2, ДИ1.
		14	Вентиляторные и компрессорные установки	2		
		Практические занятия		4		
		15	ПЗ№6 Устройство, принцип действия центробежных насосов.	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Учебники, справочные материалы, ДИ2, ИР1.
		16	ПЗ№ 7 Каталоги центробежных насосов, их использование.	2		
Тема 1.7 Гидромеханические процессы	18	Содержание учебного материала	8			
		17	Неоднородные системы и методы их разделения. Кинетика осаждения. Материальный баланс гидромеханических процессов.	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ1.
		18	Осаждение в поле сил тяжести (отстаивание). Устройство отстойника	2		
		19	Осаждение под действием центробежной силы. Устройство для центробежного осаждения	2		
		20	Фильтрация под действием перепада давления. Фильтрация под действием центробежной силы. Устройство и работа фильтров и центрифуг	2		
		Практические занятия		10		
		21	ПЗ№8 Анализ работы оборудования для разделения неоднородных систем. Расчет отстойника	2		
		22	ПЗ№9 Расчет фильтров	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР2, ДИ2
		23	ПЗ№10 Анализ работы оборудования для осаждения	2		

			частиц под действием центробежных сил: центрифуги. Расчет величины давления на стенки барабана центрифуги		2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	
		24	ПЗ№11 Анализ работы оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	2		
		25	ПЗ№12 Анализ работы оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	2		
Тема 1.8 Очистка воздуха и промышленных газов.	6	Содержание учебного материала		2		
		26	Общая характеристика процессов очистки. Способы и устройства для очистки воздуха и газов.	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2, ДИ2.
	Практические занятия		4			
	27	ПЗ№13 Анализ работы оборудования для очистки воздуха и промышленных газов	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР2, ДИ2	
	28	ПЗ№14 Расчет циклона	2			
Тема 1.9 Перемешивание, смешивание и псевдооживление.	10	Содержание учебного материала		4		
		29	Общая характеристика процессов. Перемешивание в жидкой среде	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ2, ДИ1.
	30	Перемешивание и смешивание сыпучих и пластических Материалов. Псевдооживление («кипящий» слой)	2			
	Практические занятия		2			
	31	ПЗ№15 Расчет отдельных элементов мешалки	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР2, ДИ2	
	Самостоятельная работа		4			
		Подготовить сообщение на тему: «Перемешивание сыпучих материалов».	4	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1,	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР2, ДИ2	

					У1-У3, 31-33.	
Тема 1.10 Основы теплопередачи.	6	Содержание учебного материала		4		
		32	Тепловые процессы, общие понятия. Основное уравнение теплопередачи	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2.
		33	Перенос теплоты теплопроводностью. Перенос теплоты конвекцией. Тепловое излучение. Сложная теплоотдача. Теплопередача.	2		
		Практические занятия		2		
		34	ПЗ№16Определение коэффициента теплоотдачи	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР2.
Тема 1.11 Выпаривание	6	Содержание учебного материала		4		
		35	Общая характеристика процесса выпаривания. Однокорпусная выпарная установка. Многокорпусные выпарные установки	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ2, ДИ2.
		36	Выпарные аппараты, их виды, устройство и работа	2		
		Практические занятия		2		
		37	ПЗ№17Определение количества выпариваемой воды в двухкорпусной выпарной установке	2	ОК01-ОК02, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.1, У1-У3, 31-33.	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР2.
		Экзамен	6			
		Всего	86			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины организуется в учебном кабинете профессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- комплект учебно-наглядных пособий
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые печатные издания и информационные ресурсы по реализации учебной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Основные источники:

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. —М.: Юрайт, 2023. — 270 с.
2. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. —М.: Юрайт, 2023. — 446 с.

Дополнительные источники:

1. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. —М.: Юрайт, 2023. — 586 с.
2. Стабников В.Н., Лысянский В.М., Попов В.Д. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Агропромиздат, 1985. – 509 с.

3. Интернет-ресурсы:

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система – <https://e.lanbook.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<p>У1 - проводить расчеты процессов и аппаратов, У2 - выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, У3 - выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.</p>	Оценка выполнения практических и самостоятельной работ. Текущий контроль в форме устного опроса по темам, тестирование. Оценка результатов промежуточной аттестации.
Знать:	
<p>З1 - основные законы процессов пищевой технологии; З2 - физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; З3 - механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы</p>	Оценка выполнения практических самостоятельной работ. Текущий контроль в форме устного опроса по темам, тестирование. Оценка результатов промежуточной аттестации.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Коды ОК (из ФГОС СПО)	Критерии оценки личностных результатов обучающихся
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - сформированность гражданской позиции
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества,	ОК 03 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - сформированность гражданской позиции;

<p>продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>		<ul style="list-style-type: none"> - участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении. - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>ОК 02 ОК 03</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ОК 09 ОК 04</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>ОК 05</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодёжных объединениях
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>ОК 04</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p>ОК 01 ОК 05</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных</p>	<p>ОК 06</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической,

<p>этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>		<p>религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве
<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>	ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - участие во внеурочных мероприятиях, спортивных секциях, творческих объединениях
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	ОК 07 ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление навыков цифровой безопасности
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - участие в культурных программах и проектах, посещение концертов, музеев, театров, кинотеатров, художественных выставок
<p>ЛР 12 Принимающий семейные ценности, 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</p>	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надёжные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство.
<p>ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества</p>	ОК 01 ОК 02 ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация свободы выбора, самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию, осознание ценности образования на протяжении всей жизни
<p>ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости</p>	ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности

<p>ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации</p>	<p>ОК 04 ОК 05</p>	<p>- обладающий командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству</p>
<p>ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции</p>	<p>ОК 06</p>	<p>демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности</p>