

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-РП- ОП.06	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора

Аграрного колледжа ФГБОУ

ВО «ДОНАГРА»

№ 631/25 от 30.08.2025 г.

Директор

Т.В. Алексеева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

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 ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.06 Автоматизация технологических процессов 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: ПК1.2, ПК 3.2.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

У2 - проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.

знать:

З1 - понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;

З2 - принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;

З3 - основные понятия автоматизированной обработки информации;

З4 - классификацию автоматических систем и средств измерений.

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 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству консервов и пищевого концентрата в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования 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 профессионально 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	80
Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:	66
В том числе	
лекции	40
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
Экзамен	6
Дифференцированный зачет	-
Формы промежуточной аттестации	Экзамен- 3 семестр.

2.2. Распределение объема часов ОП по разделам и темам

№	Наименование разделов и тем программы	Учебная нагрузка обучающихся, ч.					
		Объём ОП	Самост. работа	с преподавателем			
				Всего	в том числе		
					Теорет. занятия	ЛР	ПР
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Раздел 1. Контрольно-измерительные приборы	22	-	22	12	-	10
2	Тема 1.1 Основные понятия, характеристики и схемы приборов	4	-	4	4	-	-
3	Тема 1.2. Виды измерительных приборов, их назначение	18	-	18	8	-	10
4	Раздел 2. Основы теории автоматического управления	12	8	4	4	-	-
5	Тема 2.1 Общие сведения о процессах автоматического управления	12	8	4	4	-	-
6	Раздел 3. Технические средства систем автоматического управления	22	6	16	8	-	8
7	Тема 3.1 Регулирующие устройства	2	-	2	2	-	-
8	Тема 3.2. Микропроцессоры, ЭВМ и роботы в управлении технологическими процессами	16	6	10	2	-	8
9	Тема 3.3 Исполнительные механизмы и рабочие органы	2	-	2	2	-	-
10	Тема 3.4 Вспомогательные средства автоматизации	2	-	2	2	-	-
11	Раздел 4. Автоматизация типовых	24	-	24	16	-	8

	технологических процессов в пищевой промышленности						
12	Тема 4.1. Правила выполнения схем автоматизации	2	-	2	2	-	-
13	Тема 4.2 схемы автоматизации вспомогательных технологических процессов	2	-	2	2	-	-
14	Тема 4.3. Схемы автоматизации некоторых технологических процессов	20	-	20	12	-	8

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Автоматизация технологических процессов

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 – 80 часа, лекции – 40 часов, ПР – 26, СР – 14 часов.</i>						
Раздел 1. Контрольно-измерительные приборы	22					
Тема 1.1 Основные понятия, характеристики и схемы приборов	4	Содержание учебного материала		4		
		1	Основные понятия. Методы измерений. Метрологические характеристики приборов. Показывающие и регистрирующие приборы.	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Раздаточный дидактический материал, учебники, , ОИ1, ДИ2, ДИ1.
		2	Измерительные схемы приборов. Системы дистанционной передачи информации. Государственная система промышленных приборов и средств информации.	2		
Тема 1.2. Виды измерительных приборов, их назначение	18	Содержание учебного материала		8		
		3	Приборы для контроля давления и температуры	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ2, ДИ1.
		4	Приборы для контроля массы и учета штучной продукции	2		
		5	Приборы для контроля жидких и сыпучих тел	2		
		6	Приборы для контроля свойств и состава вещества	2		
		Практическое занятие		10		
		7	ПЗ №1 Изучение работы термометра сопротивления	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК	Инструкции по выполнению работы, справочные
		8	ПЗ №2 Изучение работы термоэлектрического	2		

			термометра		3.2, У1-У2, 31-34.	материалы, ОИ1, ДИ1, ИР2.
	9	ПЗ.№3 Изучение работы автоматического рефрактометра	2			
	10	ПЗ.№4 Изучение прибора для измерения величины рН	2			
	11	ПЗ.№5 Изучение прибора для измерения влажности	2			
Раздел 2. Основы теории автоматического управления	12					
Тема 2.1 Общие сведения о процессах автоматического управления	12	Содержание учебного материала		4	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ1.
		12	Основные понятия. Структурная схема системы автоматического управления (САУ). Основные виды САУ. Объекты автоматизации.	2		
		13	Система автоматического регулирования (САР). Принципы регулирования.	2		
		Самостоятельная работа		8		
			Общие сведения об объектах автоматизации. Свойства объектов автоматизации. Системы регулирования непрерывного действия	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	ОИ1, ДИ1.
		Переходные процессы систем регулирования	2			
		Показатели качества систем регулирования	2			
		Виды регуляторов	2			
Раздел 3. Технические средства систем автоматического управления	22					
Тема 3.1	2	Содержание учебного материала		2		

Регулирующие устройства		14	Регулирующие устройства позиционного действия, прямого действия, приборного типа. Межсистемные преобразователи сигналов.	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Раздаточный дидактический материал, учебники, ОИ2, ДИ1.
Тема 3.2. Микропроцессоры, ЭВМ и роботы в управлении технологическими процессами	16	Содержание учебного материала		2		
		15	Программируемые технические средства контроля и управления	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Раздаточный дидактический материал, ОИ1, ДИ2, ДИ2.
		Практические занятия		8		
		16	ПЗ№6 Изучение интегрального датчика температуры на примере интегральной микросхемы DS18B20	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Инструкции по выполнению работы, справочные материалы, ОИ1, ДИ2
		17	ПЗ№7 Изучение типовой схемы микропроцессорной системы	2		
		18	ПЗ№ 8 Изучение алгоритма работы микропроцессорной системы	2		
		19	ПЗ№9 Изучение типовой КТС АСУ ТП	2		
		Самостоятельная работа		6	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	
			Манипуляторы. Манипуляционные роботы	2		
			Информационно-управляющие робототехнические системы. Специализированные системы	2		
	Программные, адаптивные и интеллектуальные роботы	2				
Тема 3.3 Исполнительные механизмы и рабочие органы	2	Содержание учебного материала		2		
		20	Исполнительные механизмы. Рабочие органы автоматических устройств. Сочленение исполнительных механизмов с рабочими органами.	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2, ДИ1.
Тема 3.4	2	Содержание учебного материала		2		

Вспомогательные средства автоматизации		21	Электрические устройства автоматизации. Пневматические системы автоматизации ²	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Учебники, справочные материалы, ДИ2, ИР1.
Раздел 4. Автоматизация типовых технологических процессов в пищевой промышленности	24					
Тема 4.1. Правила выполнения схем автоматизации	2	Содержание учебного материала		2		
		22	Условные и буквенные обозначения трубопроводов для жидкостей и газов. Основные обозначения приборов и средств автоматизации. Буквенные условные обозначения.	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ1.
Тема 4.2. Схемы автоматизации вспомогательных технологических процессов	2	Содержание учебного материала		2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Учебники, справочные материалы, ДИ2, ИР2.
		23	Автоматизация производства пара, очистки сточных вод, кондиционирования воздуха	2		
Тема 4.3. Схемы автоматизации некоторых технологических процессов	20	Содержание учебного материала		12		
		24	Система автоматизации тестоприготовления	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2, ДИ1.
		25	Система автоматизации выпечки хлеба	2		
		26	Система автоматизации производства карамели	2		
		27	Система автоматизации производства пивного сусла	2		
		28	Автоматизация приготовления кваса	2		

		29	Система автоматизации мойки тары, оборудования и трубопроводов	2		
		Практические занятия		8		
		30	ПЗ№10 Изучение схемы автоматизации склада бестарного хранения муки	2	ОК01-ОК02, ПК 1.2, ПК 3.2, У1-У2, 31-34.	Учебники, справочные материалы, ДИ1, ИР2, ДИ2
		31	ПЗ№11 Изучение схемы автоматизации процесса дозирования при производстве маргарина	2		
		32	ПЗ№12 Изучение схемы автоматизации процесса стерилизации	2		
		33	ПЗ№13 Изучение системы автоматизации зерносушильного агрегата	2		
		Всего		80		
		Экзамен		6		

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. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. —М. : Юрайт, 2021. — 386 с.
- 2.Селевцов Л.И. Автоматизация технологических процессов: учебник для студентов СПО/Л.И.Селевцов, А.Л.Селевцов- М.:Академия, 2014.- 352с.
- 3.Супрунов, Н.А. Проектирование систем автоматизации: учеб. пособие / Н.А. Супрунов; Иван. гос. хим.-технол. ун-т. – Иваново, 2002 . – 64с.

Дополнительные источники:

1. Кафаров, В.В. Основы автоматизированного проектирования химических производств/ В.В. Кафаров, В.Н. Ветохин. – М.: Наука, 1987. – 623 с.
2. Автоматизация производства : учебник для СПО / п од общ. ред. О. С. Колосова. — М. : Юрайт, 2018 — 291 с.

Интернет-ресурсы:

1. 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 - использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;</p> <p>У2 - проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.</p>	<p>- оценка выполнения практических заданий;</p> <p>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p>
Знать:	
<p>З1 - понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;</p> <p>З2 - принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</p> <p>З3 - основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>З4 - классификацию автоматических систем и средств измерений.</p>	<p>- оценка устного ответа;</p> <p>- оценка выполнения тестовых заданий;</p> <p>- оценка выполнения практических работ;</p> <p>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p>

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	<p>- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</p> <p>- сформированность гражданской позиции</p>
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	ОК 03 ОК 06	<p>- оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>- сформированность гражданской позиции;</p> <p>- участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в</p>

общественных организаций		студенческом самоуправлении. - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах
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	ОК 02 ОК 03	- 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
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»	ОК 09 ОК 04	- 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
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ОК 05	- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодёжных объединениях
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ОК 04	- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ОК 01 ОК 05	- участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ОК 06	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

<p>Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</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>	<p>ОК 08</p>	<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>	<p>ОК 07 ОК 02</p>	<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>	<p>ОК 06</p>	<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>	<p>ОК 06</p>	<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>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03</p>	<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>	<p>ОК 03</p>	<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</p>	<p>ОК 04 ОК 05</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обладающий командным духом, способный быть лидером,

взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации		демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству
ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	ОК 06	демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности