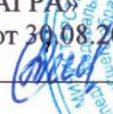


	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-РП- ОП.07	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

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 «Работник в области агрономии»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10. 2019 г. №694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Заочная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии общеобразовательных, гуманитарных и естественнонаучных дисциплин СПО	Протокол № 08/25 от 29.08.2025г.
Разработчик	Иванов Д.С., преподаватель Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», специалист без квалификационной категории.

Макеевка 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности 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, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09;

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций: ПК 2.1.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- У1- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- У2- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- У3- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У4- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- У5- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У6- дезинфицировать, в том числе оборудование, инвентарь, помещения, транспорт.
- З1- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- З2- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- З3- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;
- З4- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- З5- методы стерилизации и дезинфекции;
- З6- понятия патогенности и вирулентности;
- З7- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
- З8- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;
- З9- санитарно-технологические требования, в том числе к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- З10- правила личной гигиены работников;
- З11- нормы гигиены труда;

312- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

313- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;

314- дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

315- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;

316- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

Обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Повышать плодородие почв.

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 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	48
Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:	43
В том числе	
лекции	3
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	1

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	Введение	2	0	0	2	0	0
2	Морфология, физиология, систематика и классификация микроорганизмов	17	16	0	1	0	0
3	Экология микроорганизмов. Почвенная микробиология	10	10	0	0	0	0
4	Пищевые отравления и инфекции	4	4	0	0	0	0
5	Гигиена труда. Производственная санитария.	14	14	0	0	0	0

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Микробиология, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Объем ОП	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК, №. У формированию которых способствует элемент программы	Материальное и информационное обеспечение занятий
1	2	3	4	5	6	7
3 семестр: объем ОП – 42 часа, лекции – 25 часов, ПЗ – 11 часов, самостоятельная работа – 6 часов						
Введение	2	1	Микробиология – наука о микроорганизмах. Методы исследования МО. Классификация МО. Разделы микробиологии. Основной метод исследования микроорганизмов. Чистая культура. Технически чистая культура. Смешанные культуры	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Классная доска, стол и стул для преподавателя, столы и стулья для студентов, общий рабочий стол для работы с реактивами. Конспект лекций. Микроскопы, термостат, автоклав, фильтровальные приборы, центрифуга, холодильник, лабораторная посуда, весы
Тема 1. Морфология, физиология, систематика и классификация микроорганизмов	17	2	Бактерии, дрожжи, грибы, вирусы. Строение клетки. Размножение. Спорообразование. Основные классификации.	1	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1	
		3	Самостоятельная работа. История развития микробиологии	2		
		4	Химический состав микроорганизмов. Минеральные элементы. Белки. Углеводы. Жиры. Ферменты.	2		
		5	Ростовые вещества (витамины, аминокислоты, пуриновые, пиримидиновые основания).	2		
		6	Способность микроорганизмов использовать органические и минеральные	2		

			соединения азота – N, углерода – C, серы – S, фосфора – P.		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	
		7	Обмен веществ. Строительный обмен. Энергетический обмен.	2		
		8	Брожение. Гниение. Рост микробной культуры. Плазмолиз.	2		
		9	Питание микроорганизмов. Автотрофы. Гетеротрофы. Питательная среда. Виды питательных сред.	2		
		10	Механизмы передачи генетического материала у бактерий.	2		
Тема 2. Экология микроорганизмов. Почвенная микробиология	10	11	Физические факторы влияния внешней среды на МО. Психрофилы, мезофилы, термофилы. Пастеризация. Стерилизация. Тиндализация.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ПК 2.1	Классная доска, стол и стул для преподавателя, столы и стулья для студентов, общий рабочий стол для работы с реактивами. Конспект лекций. Микроскопы, термостат, автоклав, фильтровальные приборы, центрифуга, холодильник, лабораторная посуда, весы.
		12	Химические факторы влияния внешней среды на МО. Концентрация среды. Кислотность среды. Гидрофиты. Мезофиты. Ксерофиты.	2		
		13	Биологические Факторы внешней среды и жизнедеятельность организмов. Среда обитания МО: почва, воздух, вода. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2		
		14	Очитка сточных вод.	2		
		15	Пищевые инфекции и пищевые отравления. Гельминтозы.	2		
Тема 3. Пищевые отравления и инфекции	4	16	Возбудители гомоферментативного и гетероферментативного брожения и их использование в пищевой	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	Классная доска, стол и стул для преподавателя, столы

			промышленности».		ОК 7 ОК 9	и стулья для студентов, общий рабочий стол для работы с реактивами. Конспект лекций.
		17	Гигиена труда и личная гигиена работников. Производственная санитария. Физические, химические, психофизиологические факторы.	2		
Тема 4. Гигиена труда. Производственная санитария.	14	18	Санитарно-гигиенические требования к воздушной среде, почве, воде.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	Классная доска, стол и стул для преподавателя, столы и стулья для студентов, общий рабочий стол для работы с реактивами. Конспект лекций. Микроскопы, термостат, автоклав, фильтровальные приборы, центрифуга, холодильник, лабораторная посуда, весы.
		19	Физические свойства, газовый состав, загрязненность и охрана воздушной среды.	2		
		20	Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Санитарно-гигиенические требования к сырью, производственным цехам и технологическому оборудованию.	2		
		21	Микробиологический контроль на сельскохозяйственных предприятиях как средство предупреждения пищевых заболеваний».	2		
		22	Охрана окружающей среды. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.	2		
		23	Гигиенические основы рационального питания.	2		
		24	Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых продуктов.	2		
			Дифференцированный зачет	1		
			Всего	48		

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины организуется в учебном кабинете общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: доска, учебные столы, стулья, стол для преподавателя, шкаф для книг.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, экран.

Приборы и оборудование: - микроскопы, термостат, автоклав, сушильный шкаф (печь Пастера), водяные бани, фильтровальные приборы, центрифуга, холодильник, прибор для получения дистиллированной воды, лабораторная посуда, весы

Коллекции: - бактериальные удобрения, антибиотики, кормовые дрожжи, микроэлементные удобрения, образцы разных комбикормов, моющие и дезинфицирующие средства.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., Ильяшенко А.В. Микробиология пищевых производств: Учебное пособие для студентов средних специальных учеб. заведений – М.: КолосС, 2015.
2. Мудрецова – Висс К.А., Кудряшова А.А. Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. – М.: Деловая литература, 2014.
3. Технология переработки растениеводческой продукции / Под ред. Н.М. Личко. – М.: Колос С, 2016.
4. Жарикова Г.Г., Козьмина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов: Практикум. – М.: ГЕЛАН, 2017.
5. Шильникова В.К., Ванькова А.А., Годова Г.В. Микробиология _ М.: Дрофа 2016

Дополнительные источники:

1. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —
2. Микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-1180-1. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Санитарная микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 252 с. — ISBN 978-5-8114-1094-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Микроорганизмы и окружающая среда : учеб. пособие / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 195 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа:

Интернет-ресурсы

1. URL: <https://e.lanbook.com/book/123667>
2. URL: <https://e.lanbook.com/book/112044>
3. URL: <https://e.lanbook.com/book/103139>
4. www.dx.doi.org/10.12737/25060
5. <http://znanium.com/catalog/product/782945>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских занятий и самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
У1 обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;	- наблюдение и оценка выполнения практических заданий; - оценка выполнения самостоятельной работы
У2 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	- наблюдение и оценка выполнения практических заданий; - оценка выполнения самостоятельной работы
У3 пользоваться микроскопической оптической техникой;	- наблюдение и оценка выполнения практических заданий; - оценка выполнения самостоятельной работы
У4 соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты	- наблюдение и оценка выполнения практических заданий; - оценка выполнения самостоятельной работы
У5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	- наблюдение и оценка выполнения практических заданий; - оценка выполнения самостоятельной работы
У6 дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт.	- наблюдение и оценка выполнения практических заданий; - оценка выполнения самостоятельной работы
Знать:	
З1 основные группы микроорганизмов, их классификацию;	- тестирование; - оценка выполнения самостоятельной работы
З2 значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;	-тестирование; - письменный и устный опрос, - анализ решения проблемных задач; - оценка выполнения самостоятельной работы
З3 методы стерилизации и дезинфекции;	- письменный и устный опрос, - оценка выполнения самостоятельной работы
З4 санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	-тестирование; - письменный и устный опрос, -анализ решения проблемных задач; - оценка выполнения самостоятельной работы

	работы
35 правила личной гигиены работников;	-тестирование; - письменный и устный опрос, - анализ решения проблемных задач; - оценка выполнения самостоятельной работы
36 нормы гигиены труда;	-тестирование; - письменный и устный опрос, -анализ решения проблемных задач; - оценка выполнения самостоятельной работы
37 классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	-тестирование; - письменный и устный опрос, -анализ решения проблемных задач; - оценка выполнения самостоятельной работы
38 правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	-тестирование; - письменный и устный опрос, - анализ решения проблемных задач; - оценка выполнения самостоятельной работы
39 основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	-тестирование; - письменный и устный опрос, - анализ решения проблемных задач; - оценка выполнения самостоятельной работы
310 санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	-тестирование; - письменный и устный опрос, - анализ решения проблемных задач; - оценка выполнения самостоятельной работы

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	- 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, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности	ОК 03 ОК 06	- оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - сформированность гражданской позиции; □- участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении. - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах

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	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. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ОК 06	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила	ОК 08	- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры

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		здоровья обучающихся; - участие во внеурочных мероприятиях, спортивных секциях, творческих объединениях
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ОК 07 ОК 02	- 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
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ОК 06	- участие в культурных программах и проектах, посещение концертов, музеев, театров, кинотеатров, художественных выставок
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	ОК 06	- осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надёжные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство
ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	ОК 01 ОК 02 ОК 03	- демонстрация свободы выбора, самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию, осознание ценности образования на протяжении всей жизни
ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ОК 03	- критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности
ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	ОК 04 ОК 05	- обладающий командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству
ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	О06	демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности