

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-РП- МДК 01.01	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.01.01. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА	

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 МДК.01.01. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И
 РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

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	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 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 29.08.2025г.
Разработчик	Куцева Н.А., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

Макеевка 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программ общепрофессиональной дисциплины МДК.01.01. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства является частью 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 учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: 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.5.1, ПК.5.2, ПК.5.5.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;

У2 - определять способы и методы хранения;

анализировать условия хранения продукции растениеводства;

У3 - рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;

У4 - определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

У5 - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;

знать:

З1 – технологии хранения продукции растениеводства;

З2 - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;

З3 - характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;

З4 - условия транспортировки продукции растениеводства;

35 - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства

36 - Требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами и регламентами;

37 - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства;

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.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

б) обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.

ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции.

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 дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:	12
лекции	12
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	84
Дифференцированный зачет	1
Экзамен	6
Формы промежуточной аттестации	ДЗ –4, семестр.

2.2. Распределение объема часов ОП по разделам и темам

№	Наименование разделов и тем программы	Учебная нагрузка обучающихся, ч.			
		Объем ОП	Самост.	с преподавателем	
				Всего	в том числе

					Теорет. занятия	ЛР	ПЗ
	2	3	4	5	6	7	8
	<i>Раздел 1: Технологии хранения продукции растениеводства</i>	96	84	12	12	-	-
1	Тема 1.1: Факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции при выращивании и хранении.	22	20	2	2	-	-
2	Тема 1.2: Физиологические процессы, протекающие в зерне и семенах при хранении.	22	20	2	2	-	-
3	Тема 1.3: Очистка и сушка зерновых масс	24	20	4	4	-	-
4	Тема 1.4: Приемка, размещение, хранение и обработка семенного зерна.	27	24	3	3	-	-
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1					
	<i>Раздел 2. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объекта хранения</i>	48	42	6	6	-	-
5	Тема 2.1: Теоретические основы хранения плодоовощной продукции	48	42	6	6	-	-
	<i>Раздел 3. Транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</i>	48	44	4	4	-	-
6	Тема 3.1: Транспортировка и реализация продукции растительного происхождения	48	44	4	4	-	-
Итого:		96	84	12	12	-	-
Экзамен: 6 часов							

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «МДК.01.01. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства»

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>4 семестр: объем ОП – 96 часа, лекции – 11 часов, ПЗ – 0 часов, самостоятельная работа – 84 часа, ДЗ – 1 час</i>						
Раздел 1: Технологии хранения продукции растениеводства						
Тема 1.1: Характеристика зерновой массы как объекта хранения	22	Содержание учебного материала		2		
		1	Факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции при выращивании и хранении.	2	ОК 01- ОК09, У7, У2, 33 У7, 34, 35, 37	Раздаточный дидактический материал, учебники, ДИ 1-3
		Самостоятельная работа		20		
			Зерновая масса как объект хранения: основные характеристики. Физические, теплофизические и массообменные свойства зерновой массы.	20	ОК 01, У7, 32, 33, У7, 34, 36	ОИ1 – ОИ7, ИР 1-3
Тема 1.2: Физиологические процессы, протекающие в зерне и семенах при хранении.	22	Содержание учебного материала		2		
		2	Долговечность зерна и семян при хранении. Послеуборочное дозревание зерна.	2	ОК 01- ОК 09, У7, 31, 32, 33, 34, 36, 37, ПК5.2.	Проектор, фрагмент видеоролика, ОИ1 - 7
		Самостоятельная работа		20		

			Жизнедеятельность зерна и семян после уборки урожая. Прораствание зерна. Особенности отбора проб зерна и подготовка к анализу для определения качества зерновой продукции при закладке на хранение.	20	<i>ОК 01- ОК 09, У1 - У7, 31, 32, 33, 34, 36, 37, ПК5.2.</i>	ОИ1 – ОИ7, ИР 1-3
Тема 1.3: Очистка и сушка зерновых масс	24	Содержание учебного материала		4		
		3	Очистка партий зерна и семян от примесей. Классификация зерноочистительных машин. Сушка зерна.	2	<i>ОК 02, У1, У2, У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, ПК5.1, ПК5,2, ПК5,5</i>	Проектор, презентация, фрагмент видеоролика. ОИ2, ДИ1
		4	Изучение устройства и принципов работы различных видов зерносушилок	2		
		Самостоятельная работа		20		
			Режимы сушки зерна и семян. Классификация зерносушилок. Требования, предъявляемые к очистке зерна. Изучение устройства и принципов работы различных видов зерноочистительных машин.	20	<i>ОК 02, У1- У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, ПК5.1, ПК5,2, ПК5,5</i>	ОИ1 – ОИ7, ИР 1-3
Тема 1.4: Приемка, размещение, хранение и обработка семенного зерна	28	Содержание учебного материала		3		
		5	Размещение и хранение семян. Обработка семенного зерна.	2	<i>ОК 01- ОК 09, У1 - У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, ПК5.1, ПК5,2, ПК5,5</i>	Раздаточный дидактический материал, справочные материалы. ОИ6, ОИ7, ДИ2
		6	Составление плана размещения зерна и семян в зернохранилищах.	1		
		Самостоятельная работа		24		
			Технологии послеуборочной обработки и хранения зерна семенного назначения. Зерно, поврежденное вредителями и микроорганизмами.	24	<i>ОК 01- ОК 09, У1-, У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, ПК5.1, ПК5,2, ПК5,5</i>	ОИ2, ДИ1, ИР 1-3

		Порча зерна в процессе подработки				
		Дифференцированный зачет	1			
<i>5 семестр: объем ОП – 96 часа, лекции – 10 часов, ПЗ – 0 часов, самостоятельная работа – 86 часа.</i>						
Раздел 2. Характеристика плодоовощной продукции как объекта хранения						
Тема 2.1: Теоретические основы хранения плодоовощной продукции	48	Содержание учебного материала	6			
		7	Влияние условий выращивания на качество и сохранность плодов и овощей.	2	<i>ОК 01- ОК 09, У1-У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.5</i>	Учебники, справочные материалы. ОИ1-7, ДИ1-3
		8	Устойчивость плодов и овощей к неблагоприятным воздействиям окружающей среды при хранении.	2		
		9	Физические теплофизические свойства плодоовощной продукции (скважистость, сыпучесть, самосортирование, механическая прочность и др.).	2		
		Самостоятельная работа		42		
			Изучение способов хранения овощной продукции и картофеля в буртах и траншеях. Хранение продукции в условиях активного вентилирования. Хранение продукции в измененной газовой среде и при пониженном давлении. Общая характеристика хранилищ. Типовые проекты холодильников и их конструктивные особенности. Способы увлажнения воздуха в камерах холодильников.	42	<i>ОК 01- ОК 09, У1-У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, ПК5.1, ПК5,2, ПК5,5</i>	ОИ2, ДИ1, ИР 1-3
3. Транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции						
Тема 3.1:Транспортировка и реализация продукции растительного	48	Содержание учебного материала	4			
		10	Транспортировка зерновых масс и овощей.	2	<i>ОК 01- ОК 09, У1, У2, 31, 32, 33, 34, 35, ПК5.1, ПК5,2, ПК5,5</i>	Проектор, фрармент видеоролика. ОИ1-7, ДИ1
		11	Тара для фруктовых и овощных консервов в соответствии с нормативно - технической документацией.	2		
		Самостоятельная работа		44		

происхождения	<p>Транспортировка плодоовощной продукции. Ассортимент круп. Фасовка, упаковка и оформление готовой продукции. Классификация упаковочных материалов для фасовки крупы. Фасовка, упаковка и оформление продукции мукомольного производства. Оформление товарно -транспортных накладных на продукцию растительного происхождения.</p>	44	<i>ОК 01- ОК 09, У1 – У7, 31, 32, 33, 34, 35, ПК5.1, ПК5,2, ПК5,5</i>	ОИ7, ДИ2, ИР1
	Всего	96		
	Экзамен	6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины организуется в учебном кабинете профильной дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

доска,

учебные столы,

стулья,

плакаты,

наглядные пособия,

стол для преподавателя,

шкаф для книг.

учебники, справочные материалы;

рабочие тетради, тетради для практических работ;

видеопроектор;

ноутбук;

экран для показа презентаций.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продуктов растениеводства: Учебник (по / В.И. Филатов и др. - Москва: Высшая школа, 2016. - 588 с. (дата обращения: 22.08.2024)

2. Вавилов, П.П. Растениеводство / Вавилов, П.П. и. - М.: Колос; Издание 2-е, перераб. и доп., 2019. - 432 с. (дата обращения: 22.08.2024)

3. Вавилов, П.П. Полевые сельскохозяйственные культуры в России / П.П. Вавилов, Л.Н. Балышев. - М.: Колос, 2018. - 160 с. (дата обращения: 22.08.2024)

4. Васильев, Д.С. Подсолнечник / Д.С. Васильев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 2017. - 174 с. (дата обращения: 22.08.2024)

5. Васько, В.Т. Теоретические основы растениеводства и земледелия / В.Т. Васько. - М.: Профи-информ, 2017. - 247 с. (дата обращения: 22.08.2024)

6. Гусаков, Ф. А. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. Практикум / Ф.А. Гусаков, Н.В. Стальмакова. - М.: Академия, 2018. - 288 с. (дата обращения: 22.08.2024)

7. Гатаулина Г.Г. Технология производства продукции растениеводства: учебник для среди, спец, учебн. завед. / Г.Г. Гатаулина, В.Е. Долгодворов, М.Г. Обьедков; под ред. Г.Г. Гатаулиной. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2017. - 328 с. (дата обращения: 22.08.2024)

Дополнительные источники:

1. Бей-Биенко Г. Я. Общая энтомология: учебник для студентов вузов, обучающихся по агрономическим специальностям / Г. Я. Бей-Биенко - СПб.: Проспект Науки, 2008 - 485 с. (дата обращения: 20.08.2024)

2. Защита растений от болезней: Учебник для студентов вузов по агрономическим специальностям / В. А. Шкаликков [и др.] ; под ред. В. А. Шкаликкова. - М. : КолосС, 2003 .- 256с. (дата обращения: 20.08.2024)

3. Фитопатология : учебник / под ред. О.О. Белошапкиной. — Москва : ИНФРА-М, 2021. - 288 с. (дата обращения: 20.08.2024)

Интернет-ресурсы:

1. СНиП Здания и помещения для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <http://snip.nftk.ru>; (дата обращения: 20.08.2024)

2. Материалы по хранению сельскохозяйственной продукции www.audit-it.ru; (дата обращения: 20.08.2024)

3. Библиофонд (библиотека научной и студенческой информации) www.bibliofond.ru; (дата обращения: 20.08.2024)

4. Каталог программ www.refu.ru. (дата обращения: 20.08.2024)

5. Издательство «Лань» ([http:// e.lanbook.com](http://e.lanbook.com)) (дата обращения: 20.08.2024)

6. Электронная библиотека РГАТУ ([http:// bibl.rgtu.ru/web](http://bibl.rgtu.ru/web)) (дата обращения: 20.08.2024)

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, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<p>У1 - подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;</p> <p>У2 - определять способы и методы хранения;</p> <p>анализировать условия хранения продукции растениеводства;</p> <p>У3 - рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;</p> <p>У4 - определять качество зерна, плодовоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;</p> <p>У5 - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;</p>	<p>- оценка выполнения семинарских заданий;</p> <p>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p>
Знать:	
<p>З1 – технологии хранения продукции растениеводства;</p> <p>З2 - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;</p>	<p>- оценка устного ответа;</p> <p>- оценка выполнения тестовых заданий;</p> <p>- оценка выполнения письменных заданий;</p>

<p>33 - характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;</p> <p>34 - условия транспортировки продукции растениеводства;</p> <p>35 - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства</p> <p>36 - Требования к качеству выполнения технологических операций в соответствие с технологическими картами, ГОСТами и регламентами;</p> <p>37 - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства;</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
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>ОК 06</p>	<p>- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</p> <p>- сформированность гражданской позиции</p>
<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 общественных организаций</p>	<p>ОК 03 ОК 06</p>	<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><input type="checkbox"/>- участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении.</p> <p>- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p>

<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.</p> <p>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.</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде личного 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 этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.</p> <p>Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции</p>	<p>ОК 06</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

культурных традиций и ценностей многонационального российского государства		<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.</p> <p>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
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	ОК 06	демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности