

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-РП МДК.02.01	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ	

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

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 30.08.2025г.
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 30.08.2025г.
Разработчик	Пушкарь В.С., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

Макеевка-2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины МДК 02.01 Производственно – технологический контроль 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, ОК05, ОК 06, ОК 07, ОК08, ОК09.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций: ПК3.1, ПК 3.2.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой

У2- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

У3-отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

У4- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды

У5-соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием

У6- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования

У7- составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы

У8- вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов

У9- готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами

У10- подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование

У11- анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации

знать:

31 - требования к рабочему месту по проведению исследований

32 - правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования

33 - правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием

34 - правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами

35 - способы мытья и дезинфекции химической посуды

36 - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования

37 - способы приготовления растворов и методы их расчетов

38 - способы определения концентрации растворов

39 - правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований

310 - методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

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.

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

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 личностно 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	286
Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:	28
В том числе	
лекции	28
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	258
Экзамен	6
Формы промежуточной аттестации	экзамен -6 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. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	114	110	4	4	-
2	Тема 2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	126	112	14	14	-
3	Тема 3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	36	30	6	6	-
4	Тема 4. Физико- химические методы исследования	10	6	4	4	-
	Всего	286	258	28	28	-
	Экзамен	6				

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК 02.01 Производственно – технологический контроль

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>5 семестр: объем ОП – 240 часов, лекции – 18 часов, СР – 222 часа.</i>						
Тема 1. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	114	Содержание учебного материала		4		
		1	1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. на предприятиях отрасли. Государственный надзор контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли.	4	ОК01-ОК09, ПК3.1, ПК 3.2, У1-У11, 31-310	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1-ОИ 2, ДИ2, ДИ4.
		Самостоятельная работа		110		

		<p>1.Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли .</p> <p>2.Государственный надзор</p> <p>3. Введение в законодательство о качестве и безопасности продукции. Обзор основных законов и нормативных актов. Разграничение сфер ответственности различных государственных органов. История развития законодательства в области контроля качества.</p> <p>4. Ответственность за нарушение требований в области качества и безопасности продукции. Виды ответственности (административная, уголовная, гражданско-правовая). Порядок привлечения к ответственности. Защита прав потребителей в случае приобретения некачественной или опасной продукции.</p>	110	ОК01-ОК09, ПК3.1, ПК 3.2, У1-У11, 31-310	Учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ1, ИР1, ИР2
Тема 2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов	126	Содержание учебного материала	14		
	2	Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	4	ОК01-ОК09, ПК3.1, ПК 3.2, У1-У11, 31-310.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1- ОИ 6, ДИ2, ДИ7.
	3	Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	4		
	4	Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	4		
	5	Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	2		
	Самостоятельная работа		112		

и готовой продукции		<p>1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.</p> <p>2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа</p> <p>3. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.</p> <p>4. Пооперационный производственный контроль.</p> <p>Составление схемы технологического контроля.</p>	112	ОК01-ОК09, ПК3.1, ПК 3.2, У1-У11, 31-310.	Учебники, справочные материалы, ДИ2, ДИ3, ИР1.
6 семестр: объем ОП – 46 часа, лекции – 10 часов, СР – 36 часов.					
Тема 3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	36	Содержание учебного материала	6		
		6	4	ОК01-ОК09, ПК3.1, ПК 3.2, У1-У11, 31-310	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1 ОИ 6, ДИ5.
		7	2		
		Самостоятельная работа	30		
	30	ОК01-ОК09, ПК3.1, ПК 3.2, У1-У11, 31-310	Учебники, справочные материалы, ОИ1 - ОИ 6, ДИ4, ИР1, ИР2.		
Тема 4. Физико-химические методы исследования	10	Содержание учебного материала	4		
		8	4	ОК01-ОК09, ПК3.1, ПК 3.2, У1-У11, 31-310	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1 ОИ 6, ДИ2, ДИ4.

		Самостоятельная работа	6		
		Определение физико-химических показателей качества	6	ОК01-ОК09, ПК3.1, ПК 3.2, У1-У11, 31- 310	Учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ1, ИР1, ИР2.
		Всего	286		
		Экзамен	6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины МДК 02.01
Производственно – технологический контроль является частью основной

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- тестовые задания;
- раздаточный дидактический материал;
- учебники, справочные материалы;
- презентации;
- рабочие тетради;
- видеопроектор;
- ноутбук;
- экран для показа презентаций.

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. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
— URL: <https://urait.ru/bcode/491883> (дата обращения: 21.11.2024).
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
— URL: <https://urait.ru/bcode/491884> (дата обращения: 21.11.2024).

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

— URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 21.11.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> (дата обращения: 21.11.2024). — Режим доступа: по подписке.

5. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 18.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/16581> — Режим доступа: для авториз. пользователей.(дата обращения: 14.08.2024)

Дополнительные источники:

1. Соболев Э.М.Технология натуральных и специальных вин.- Майкоп : Адыгея, 2004.- (дата обращения: 14.08.2024)

2. Кишковский З.Н., Мерджаниан А.А. Технология вина. -М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984.- 503 с. (дата обращения: 14.08.2024)

3. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с. (дата обращения: 14.08.2024)

4. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. -ДеЛи принт, 2005.-116 с. (дата обращения: 14.08.2024)

5. Польшанина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий.- ДеЛи принт, 2010. - 464 с. (дата обращения: 14.08.2024)

6. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5. (дата обращения: 14.08.2024)

7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз. (дата обращения: 14.08.2024)

Интернет-ресурсы:

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система (дата обращения: 17.08.2024)
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система – <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 17.08.2024)

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>уметь: У1- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой У2- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У3-отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов У4- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды У5-соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием У6- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования У7- составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы У8- вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов У9- готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами У10- подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование У11- анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на</p>	<p>- оценка выполнения практических заданий; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p>

соответствие требованиям нормативно-технической документации	
Знать:	
<p>31 - требования к рабочему месту по проведению исследований</p> <p>32 - правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования</p> <p>33 - правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием</p> <p>34 - правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p> <p>35 - способы мытья и дезинфекции химической посуды</p> <p>36 - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования</p> <p>37 - способы приготовления растворов и методы их расчетов</p> <p>38 - способы определения концентрации растворов</p> <p>39 - правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований</p> <p>310 - методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка устного ответа; - оценка выполнения тестовых заданий; - оценка выполнения письменных заданий; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.

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, продуктивно взаимодействующий и участвующий в	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; - участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении.

деятельности общественных организаций		- 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 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>