

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-РП МДК.02.02	<b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> <b>МДК 02.02 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,</b> <b>ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	

**УТВЕРЖДЕНО:**

Приказ директора

Аграрного колледжа ФГБОУ

ВО «ДОНАГРА»

№ 631/25 от 30.08.2025 г.

Директор

Т.В. Алексеева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**МДК 02.02 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,**  
**ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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	Куцева Н.А., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины МДК 02.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 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, ОК07.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций: ПК 3.1, 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 пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

У3 - настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;

У4 - осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации;

У5 - представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации;

У6 - подготавливать посевной материал для лабораторных исследований;

У7 - культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований.

У8 - вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**знать:**

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

32 - правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;

33 - способы мытья и дезинфекции химической посуды;

34 - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования;

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

36 - документооборот при проведении лабораторных исследований;

37 - назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора;

38 - технологический процесс приготовления питательных сред

39 - требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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

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 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>186</b>
<b>Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	<b>18</b>
<b>В том числе</b>	
лекции	<b>18</b>
практические занятия	<b>-</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>168</b>
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	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. Контроль качества продукции	92	84	8	8	-
2	Тема 2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	94	84	10	10	-
	<b>Итого</b>	186	168	18	18	-
	<b>Экзамен</b>	<b>6</b>				

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК 02.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

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>6 семестр: объем ОП – 186 часов, лекции – 18 час, СР – 168 часов.</i>						
Тема 1. Контроль качества продукции.	92	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	ОК01-ОК04, ОК07, ПК 3.1, ПК 3.2, У1-У8, 31-39.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИ2, ДИ1, ДИ2.
		1	Характеристика основного сырья для производства продуктов питания	2		
		2	Технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2		
		3	Контроль качества продукции	2		
		4	Производственный контроль на этапах технологического процесса	2		
		<b>Самостоятельная работа</b>		<b>84</b>		
		1. Термины и определения основных понятий о качестве продукции. 2. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции 3. Методы контроля качества, определяемые государственными стандартами 4. Формы выражения оценок качества 5. Правила отбора проб 6. Технические средства для отбора проб 7. Безопасность и экологичность производства с применением принципов ХАССП		ОК01-ОК04, ОК07, ПК 3.1, ПК 3.2, У1-У8, 31-39.	Учебники, справочные материалы, ОИ1-ОИ5, ДИ1-ДИ2, ИР1-ИР2.	

<b>Тема 2.</b> Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<b>94</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
		5	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4	ОК01-ОК04, ОК07, ПК 3.1, ПК 3.2, У1-У8, 31-39.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ1.
		6	Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	2		
		7	Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков	2		
		8	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	2		
		<b>Самостоятельная работа</b>		<b>84</b>		
		1.Контроль качества основного сырья 2. Контроль качества дополнительного сырья 3. Контроль качества полуфабрикатов 4. Оценка качества готовых изделий		ОК01-ОК04, ОК07, ПК 3.1, ПК 3.2, У1-У8, 31-39.	Учебники, справочные материалы, ОИ1-ОИ5, ДИ1-ДИ2, ИР1-ИР2.	
		<b>Всего</b>	<b>186</b>			
		<b>Экзамен</b>	<b>6</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины МДК 02.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, необходим кабинет с оборудованием:

- 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. (Дата обращения: 15.08.2024)
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 (Дата обращения: 15.08.2024)
3. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. (Дата обращения: 15.08.2024)
4. Отосина, В.Н., Организация и проведение экспертизы и оценки

качества товаров : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2023. — 209 с. (Дата обращения: 15.08.2024)

5. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. (Дата обращения: 16.08.2024)

***Дополнительные источники:***

1. Позняковский. В.М. Экспертиза пищевых товаров / В.М. Позняковский .- Новосибирск (Дата обращения: 15.08.2024)

: Сибирское университетское издательство, 2016.- 556с.

2. Гончарова. В.Н. Товароведение пищевых продуктов : учебник/ В.Н. Гончарова, Е.Я. Голощапова. - Москва : Экономика, 2017. - 271с. (Дата обращения: 16.08.2024)

***Интернет-ресурсы:***

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – <http://www.biblioclub.ru/> (дата обращения: 14.08.2024)

2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система – <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 14.08.2024)

#### 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
<b>Уметь:</b>	
<p>У1 - пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой;</p> <p>У2 - отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</p> <p>У3 - настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;</p> <p>У4 - осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации;</p> <p>У5 - представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации;</p> <p>У6 - подготавливать посевной материал для лабораторных исследований;</p> <p>У7 - культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований.</p> <p>У8 - вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>- оценка выполнения практических заданий;</p> <p>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p>
<b>Знать:</b>	
<p>З1 - правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием;</p> <p>З2 - правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;</p> <p>З3 - способы мытья и дезинфекции химической посуды;</p>	<p>- оценка устного ответа;</p> <p>- оценка выполнения тестовых заданий;</p> <p>- оценка выполнения письменных заданий;</p> <p>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p>

<p>34 - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования;</p> <p>35 - методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</p> <p>36 - документооборот при проведении лабораторных исследований;</p> <p>37 - назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора;</p> <p>38 - технологический процесс приготовления питательных сред</p> <p>39 - требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	
---	--

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> (дескрипторы)	<b>Коды ОК (из ФГОС СПО)</b>	<b>Критерии оценки личностных результатов обучающихся</b>
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ОК 06</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</li> <li>- сформированность гражданской позиции</li> </ul>
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	<b>ОК 03</b> <b>ОК 06</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка собственного продвижения, личностного развития;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> <li>- сформированность гражданской позиции;</li> <li>- участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении.</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</li> </ul>
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур,	<b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</li> </ul>

отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих		<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к закону;</li> <li>- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся</li> </ul>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<b>ОК 09</b> <b>ОК 04</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</li> <li>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве</li> </ul>
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ОК 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодёжных объединениях</li> </ul>
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ОК 04</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</li> <li>- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</li> </ul>
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	<b>ОК 01</b> <b>ОК 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в исследовательской и проектной работе;</li> <li>- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</li> </ul>
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	<b>ОК 06</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</li> <li>- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</li> <li>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</li> </ul>
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;	<b>ОК 08</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;</li> </ul>

предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		- участие во внеурочных мероприятиях, спортивных секциях, творческих объединениях
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ОК 07</b> <b>ОК 02</b>	- 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	<b>ОК 06</b>	- 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	<b>ОК 06</b>	- 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	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b>	- 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	<b>ОК 03</b>	- 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	<b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b>	- обладающий командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству
ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	<b>ОК 06</b>	демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности