

Приложение 27  
к ООП ППКРС по  
профессии СПО  
19.01.18. Аппаратчик -  
оператор производства продуктов питания  
из растительного сырья

Согласовано  
Генеральный директор  
ООО «Октябрьский хлебозавод»



К.Н. Гареев  
2025 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
Г.В. Еленкин  
« 29 » 2025 г.



Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол № 1 от « 29 » 08 2025 г.  
Председатель ПЦК Г.Ф. Ямасва

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ  
С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж,  
Республика Башкортостан

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель



подпись

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ  
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования  
производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии  
с эксплуатационной документацией**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

| Код   | Наименование общих компетенций   |
|-------|--|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| ОК 2. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| 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.   |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры   |
| ЛР 13 | Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности   |
| ЛР 14 | Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| ЛР 15 | Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем  |

|       |   |
|-------|---|
| ЛР 16 | Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности |
| ЛР 17 | Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии   |
| ЛР 18 | Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики  |
| ЛР 19 | Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации   |
| ЛР 20 | Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности   |
| ЛР 21 | Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью   |
| ЛР 22 | Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу  |
| ЛР 23 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии  |
| ЛР 24 | Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию  |
| ЛР 25 | Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости  |
| ЛР 26 | Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа   |

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код            | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|----------------|--|
| <b>ВД 1</b>    | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.  |
| <b>ПК 1.1.</b> | Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.  |
| <b>ПК 1.2</b>  | Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. |
| <b>ПК 1.3</b>  | Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.  |
| <b>ПК 1.4</b>  | Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией                |

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                  |   |
|------------------|---|
| Владеть навыками | Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья |
|------------------|---|

|       |  |
|-------|--|
| Уметь | Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Знать | Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья               |

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 120 часов

Из них на освоение МДК 66 часов

Теоретического обучения 60 часов

В т.ч.лабораторно-практических  
занятий - 30 часов

в том числе самостоятельная работа *б* часов

Практики, в том числе

производственная 36 ч.

*Промежуточная аттестация в форме экзамена*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций                           | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                     |                        |                          |                  |
|---|--|-------------|--|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|------------------|
|   |  |             | Обучение по МДК                          |                                     |                        |                          | Практики         |
|   |  |             | Всего                                    | В том числе                         |                        |                          | Производственная |
|   |  |             |  | Лабораторных и практических занятий | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |                  |
| 1   | 2  | 3           | 4  | 5                                   | 6                      | 7                        | 8                |
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09 | Раздел 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | 120         | 60                                       | 30                                  | 6                      | 6                        | 36               |
|   | МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождения производства продуктов питания из растительного сырья  | 66          | 60                                       | 30                                  | 6                      |                          |                  |
|   | Производственная практика  | 36          |  |                                     |                        |                          |                  |
|   | Промежуточная аттестация   | 6           |  |                                     |                        |                          |                  |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>162</b>  | <b>60</b>                                | <b>30</b>                           | <b>6</b>               | <b>6</b>                 | <b>36</b>        |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся   | Объем в часах |
|---|---|---------------|
| 1   | 2   | 3             |
| <b>ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b> |   | <b>60</b>     |
| <b>Раздел 1. МДК.01.01. Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья</b>                           |   | <b>60</b>     |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье   | <b>Содержание</b>   | <b>10</b>     |
|   | <b>1. Машины и аппараты.</b> Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты.  | 4             |
|   | <b>2. Параметры оборудования электрические, механические и технологические.</b> Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования.  | 2             |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>4</b>      |
|   | <i>Практическое занятие 1. Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров оборудования.</i>   | 4             |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования   | <b>Содержание</b>   | <b>9</b>      |
|   | <b>1. Эксплуатация промышленного оборудования.</b> Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования. | 3             |
|   | <b>2. Смазка пар трения.</b> Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.   | 2             |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>4</b>      |
|   | <i>Практическое занятие 2. Выбор контрольно-измерительных инструментов и их использование</i>   | 2             |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <i>Практическое занятие 3. Регулировка смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов.</i>   | 2         |
| <b>Тема 1.3.</b><br><i>Электрооборудование</i>   | <b>Содержание</b>  | <b>11</b> |
|  | <i>1. Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей.</i>   | 3         |
|  | <i>2. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок.</i>   | 2         |
|  | <i>3. Защитное заземление. Способы защиты. Причины поражения человека электрическим током. Заземляющие устройства</i>  | 2         |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>4</b>  |
|  | <i>Практическое занятие 4. Проверка состояния заземления</i>   | 4         |
| <b>Тема 1.4</b><br>Эксплуатация<br>оборудования для<br>механической<br>переработки сырья   | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |
|  | <i>1. Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.</i>   | 2         |
|  | <i>Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.</i>   | 2         |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>6</b>  |
|  | <i>Практическое занятие 5. Выявление и устранение недостатков, выбор эксплуатационно-смазочных материалов.</i>   | 6         |
| <b>Тема 1.5</b><br>Эксплуатация<br>оборудования для<br>производства продукции и<br>изделий | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |
|  | <i>1. Линии производства продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.</i>  | 2         |
|  | <i>2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.</i>  | 2         |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>6</b>  |
|  | <i>Практическое занятие 6. Регулировка и наладка оборудования линии производства продукции и изделий из растительного сырья Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий из растительного сырья.</i> | 6         |
| <b>Тема 1.6</b> Эксплуатация<br>оборудования для   | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |
|  | <i>1. Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации.</i>   | 2         |

|   |  |            |
|---|--|------------|
| транспортировки,<br>приемки и<br>хранения<br>продукции  | <b>2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.</b>  | <b>2</b>   |
|   | <b><i>В том числе практических занятий</i></b>   | <b>6</b>   |
|   | <i>Практическое занятие 7. Регулировка и наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.</i> | <b>6</b>   |
| <b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой                                  |  | <b>6</b>   |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ</b><br>1. Подготовка оборудования к эксплуатации<br>2. Смазка пар трения<br>3. Регулировка смазочных механизмов<br>4. Проверка состояния заземления<br>5. Выявление и устранение недостатков оборудования<br>6. Регулировка и наладка оборудования линии<br>7. Запуск технологической линии |  | <b>36</b>  |
| <b>Всего</b>  |  | <b>112</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технологическое оборудование»; лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Мастерская: «Учебная пекарня», оснащенная тепловым оборудованием, холодильным оборудованием, немеханическим оборудованием, необходимой посудой, инструментами, инвентарем.

Оснащенные базы практики, в соответствии с требованиями основной образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания:**

1. Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования / А.Н. Феофанов, А. Г. Схиртладзе. – Москва: Академия, 2023. – 448 с.
2. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2023.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – М.: Академия, 2024- 384с..

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Трудовой кодекс РФ (действующая редакция).
2. Технология, оснащение и организация ремонтно-восстановительного производства: учебник / В.А. Горохов, В.П. Иванов, А.Г. Схиртладзе, В.П. Борискин. – Старый Оскол: ТНТ, 2019. – 552с.
3. Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., - М.: Академия 2020.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|--|---|--|
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4   | <p>- выполнение работ по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя; - проводить диагностику оборудования и дефектацию;</p> <p>- грамотность и скорость решений производственных ситуаций с учётом оборудования.</p> <p>- осуществлять восстановление технологического процесса по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности</p> <p>- осуществлять очищение и смазку механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности</p> <p>-осуществлять подготовку рабочего места по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения подготовки рабочего места, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности</p> | <p>Экспертное наблюдение за наблюдением за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; контрольная работа; тестирование; оценка выполнения самостоятельной работы</p> <p>тестирование</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> | <p>- правильный выбор способов решения профессиональных задач - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения лабораторных и практической работы, при прохождении производственной практики</p>     | <p>Соответствие последовательности выполнения тех или иных видов работ</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ</p> |
|  |   | <p>Наблюдение и оценка мастера при прохождении производственной практики</p>   |
| <p>ОК 02</p> <p>Использовать современные средства профессиональной деятельности.</p>                                   | <p>- эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- использование различных источников для поиска информации, включая электронные</p>   | <p>Оценка выполнения лабораторных и практических работ</p> <p>Наблюдение и оценка мастера при прохождении производственной практики</p>            |
| <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>   | <p>- организация работы малых групп при решении производственных ситуаций;</p> <p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p> <p>- обоснование и защита своего варианта решения профессиональных задач</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>                            |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации культурного контекста</p>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационно- коммуникационных технологии при выполнении индивидуальных заданий</li> <li>- работа с различными прикладными программами</li> </ul>   | <p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении домашних заданий, при прохождении производственной практики</p> |
| <p>ОК 7</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы малых групп при решении производственных ситуаций;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- обоснование и защита своего варианта решения профессиональных задач</li> </ul> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>        |
| <p>ОК 9</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ инноваций в профессиональной деятельности;</li> <li>- применение имеющихся знаний при освоении новых технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>   | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>        |

|   |  |   |
|---|--|---|
| ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры  |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности  |  |   |
| ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности   |  |   |
| ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем   |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности |  |   |
| ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии   |  |   |
| ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики  |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе  |  |   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| поступающей информации  |  |   |
| ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности |  |   |
| ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью                               |  |   |
| ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу                        |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии              |  |   |
| ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию                                  |  |   |
| ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости        |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа                       |  |   |