

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

по профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства питания из
растительного сырья

(направление подготовки - Пекарь)

Новосибирск, 2025 г.

Рабочая программа ОП 05. Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11.11.2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составитель Рыбасова Ксения Евгеньевна, мастер производственного обучения

Согласовано

Методист _____ / _____ /
фио

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03, 19.02.11.

« 29 » августа 2025 г. Протокол № 1

Председатель ПЦК _____ / В.С. Шакирова /

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О., (должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья является частью общепрофессионального цикла учебного плана ОПОП СПО.

1.3. Цель, задачи и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является формирование знаний и умений по организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

В рамках программы учебной дисциплины ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности обучающимися осваиваются общие и профессиональные компетенции, знания и умения, предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС

Знания и умения

Знания	Умения
Должен знать: -методы определения свойств сырья и готовой продукции, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; -методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. - научиться применять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности; - уметь применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;	Должен уметь: -анализировать свойства сырья и полуфабрикатов; выполнять лабораторные исследования технохимического контроля отрасли. владеть: навыками определения свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; -навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - научиться применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции; - научиться оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки; - научиться эксплуатировать технологическое оборудование для хранения.

Общие компетенции

Код	Наименование 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 правовой и 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 российских духовно-нравственных 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

Профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **227** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**151** час,

практических занятий- **55** часов,

самостоятельной работы обучающегося-**76** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	227
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	151
в том числе:	
лабораторные занятия	-
Практическое занятие	55
контрольные работы	-
в том числе:	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76
Промежуточная аттестация в форме экзамена	9

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Количество часов			Коды компетенций и личностных результатов
1	2	3			4
		ТЗ	ПЗ	СР	
Раздел 1. Процесс организации технологического процесса.	3 семестр				ПК 2.1 - ПК 2.4. ОК.1 – ОК. 9.
	Содержание учебного материала	38	22	30	
	1. Сущность и социальная значимость профессии Пекарь. Понятие об отрасли, её структуре и основных задачах структурных подразделений.	2	-	-	
	2. Роль экономики при подготовке специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности.	2	-	-	
	3. Отраслевая структура экономики.	2	-	-	
	4. Структура и социально-экономические функции АПК.	2	-	-	
	5. Пути повышения использования сырья в пищевой промышленности.	2	-	-	
	6. Минимальные требования к профессиональному образованию по профессии «Пекарь»	2	-	-	
	7. Мука пшеничная высшего, первого и второго сортов. Мука ржаная, соевая, кукурузная, овсяная.	2	-	-	
	8. Крахмал картофельный и кукурузный. Гигроскопичность крахмала	2	-	-	
	9. Сахар. Физико-химические свойства сахара. Скорость растворимости сахара. Сахарная пудра. Сахарные сиропы.	2	-	-	
	10. Хранение и подготовка соли.	2	-	-	
	11. Солод. Орехи. Пряности	2	-	-	

12. Понятия о рецептуре.	2	-	-
13. Правила взаимозаменяемости сырья.	2	-	-
14. Классификация хлебобулочных изделий. Хлеб формовой, хлеб подовый.	2	-	-
15. Требования к сырью. Хранение и подготовка сырья к производству	2	-	-
16. Способы приготовления теста однофазный, многофазный.	2	-	-
17. Способы приготовления теста периодический и непрерывный	2	-	-
18. Разделка пшеничного теста. Деление теста на куски. Округление.	2	-	-
19. Предварительная расстойка, формование тестовых заготовок и окончательная расстойка	2	-	-
Практическое занятие № 1 История возникновения ХБИ	-	2	-
Практическое занятие № 2 Работа пекарского цеха	-	2	-
Практическое занятие № 3 Прогревание теста-хлеба при выпечке	-	2	-
Практическое занятие № 4 Фрукты и фруктово-ягодные полуфабрикаты	-	2	-
Практическое занятие № 5 Понятие выпечки	-	2	-
Практическое занятие № 6 Образование корки	-	2	-
Практическое занятие № 7 Образование мякиша	-	2	-
Практическое занятие № 8 Увеличение объема изделия	-	2	-
Практическое занятие № 9 Отделка булочек, кексов, пирожных помадным сиропом и шоколадной помадой.	-	2	-
Практическое занятие №10 Разделка ржаного теста	-	2	-
Практическое занятие №11 Ассортимент мучных кондитерских изделий	-	2	-
СР №1. Применение растительных, животных и комбинированных жиров при производстве кондитерских изделий.	-	-	10
СР № 2 Оборудование кондитерского цеха для производства пряников и коврижек. Подготовить реферат по теме.	-	-	10
СР № 3. Характеристика оборудования для производства пирогов, ватрушек, пончиков, кулебяк.	-	-	10

	4 семестр				
Раздел 2. Оборудование используемое при производстве.	Содержание учебного материала	58	33	46	ПК 2.1 -ПК 2.4. ОК. 1 – ОК. 9.
	1.Оборудование для производства пирогов, ватрушек, пончиков, кулебяк.	2	-	-	
	2.Растительные жиры.	2	-	-	
	3.Приготовление отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропа, его охлаждение, сбивание и созревание помады.	2	-	-	
	4.Приготовление помадного сиропа. Технология приготовления Рецептура	2	-	-	
	5.Приготовление помады шоколадной. Технология приготовления Рецептура.	2	-	-	
	6.Приготовление помады молочной. Технология приготовления Рецептура. Ароматизация помады молочной	2	-	-	
	Практическое занятие №1: Виды сухарей.	-	2	-	
	Практическое занятие №2: Характеристика бараночных изделий	-	2	-	
	Практическое занятие №3: Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий	-	2	-	
	Практическое занятие №4: Способы приготовления теста для бараночных изделий	-	2	-	
	Практическое занятие №5: Натирка теста. Отлежка	-	2	-	
	Практическое занятие №6: Формование и расстойка тестовых заготовок	-	2	-	
	Практическое занятие №7: Ошпарка и выпечка. Упаковка	-	2	-	
	Практическое занятие №8: Характеристика сухарей сдобных	-	2	-	
	Практическое занятие №9: Технологическая схема приготовления сдобных сухарей	-	2	-	
	С.Р.№1. Пирожные, эклеры	-	-	8	
	С.Р.№ 2. Восточные сладости	-	-	8	

6.Оборудование применяемое, для формования сахарного печенья.	2	-	-
7.Ротационная машина ШРМ, схема	2	-	-
8.Оборудование применяемое, для формовки затяжного печенья	2	-	-
9.Схема штамповально-режущего агрегата	2	-	-
10.Оборудование применяемое, для формовки крекера	2	-	-
11.Тестовальцующие машины (ламинатор) для приготовления теста к формовке.	2	-	-
12.Оборудование, применяемое для формования овсяного печенья.	2	-	-
13.Оборудование, применяемое для формования пряников	2	-	-
14.Оборудование, применяемое для формования вафельных листов	2	-	-
Практическое занятие №10: Характеристика и производство сухарей армейских.	-	2	-
Практическое занятие №11: Характеристика способов приготовления теста	-	2	-
Практические занятие №12: Характеристика разделки, расстойки, выпечки.	-	2	-
Практическое занятие №13: Характеристика сдобных изделий.	-	2	-
Практическое занятие №14: Приготовление сдобного теста.	-	2	-
С.Р.№ 3. История возникновения мучных изделий.	-	-	6
С.Р.№ 4. Способы расстойки теста	-	-	6
С.Р.№ 5. Однофазное и двухфазное тесто.	-	-	4
15.Однобункерные отсадочные масс.	2	-	-
16.Оборудование, применяемое для формования сдобного отсадного печенья	2	-	-

17.Оборудование, применяемое для формования сдобного песочно-выемного печенья	2	-	-	
18.Разделка теста для галет и крекеров, формование галет и крекеров механизированным способом.	2	-	-	
19.Ассортимент мучных кондитерских изделий без крема	2	-	-	
20.Выбор оборудования для формования изделий из различных видов теста	2	-	-	
21.Оборудование применяемое, для формования сахарного печенья	2	-	-	
Практическое занятие №15 Ротационная машина ШРМ, схема	-	2	-	
Практическое занятие №16 Оборудование применяемое, для формовки затяжного печенья	-	2	-	
Практическое занятие №17 Схема штамповально-режущего агрегата	-	1	-	
22.Оборудование применяемое, для формовки крекера Тестовальцующие машины (ламинатор) для приготовления теста к формовке	2	-	-	
23.Оборудование, применяемое для формования овсяного печенья	2	-	-	
24.Оборудование, применяемое для формования пряников	2	-	-	
25.Схема штамповально-режущего агрегата	2	-	-	
26.Оборудование применяемое, для формовки крекера	2	-	-	
27.Тестовальцующие машины (ламинатор) для приготовления теста к формовке	2	-	-	
28.Разделка пшеничного теста. Деление теста на куски. Округление.	2	-	-	
29.Подготовка к экзамену.	2	-	-	
С.Р.№ 6. Истории возникновения булочных изделий.	-	-	6	
С.Р.№ 7. Оборудование для ХБИ.	-	-	8	
Всего за 4 семестр	58	33	46	
Итого: 151	96	55	76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета : технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Кабинет организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места	Оборудование: Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхярусный -3 Стол ученический письменный -13 Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1 Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
---	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019

2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализация программы учебной дисциплины обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

3.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной

организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники:

1. Алексеева, М. М. Физико-химические методы исследований / М. М. Алексеева, Т. Н. Романова [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2022 – 140 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/278943>.
2. Журавлева А. П. Послеуборочная обработка зерна с основами хранения зернопродуктов / А. П. Журавлев, Л. А. Журавлева [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2020 – 308 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/224281>.
3. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин: учеб. пособие [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2023 – 140 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/204987>.
4. Остриков, А. Н. Процессы и аппараты пищевых производств / А. Н. Остриков - [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – СПб: ГИОРД, 2021. – 614 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4887.
5. Ромадина, Ю. А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства / Ю. А. Ромадина, А. В. Волкова [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2022 – 247 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/224889>.
6. Сажин, С. Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред / С. Г. Сажин - [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2023. – 440 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4134.

7. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ОСТы. ТУ и ТИ. Режим доступа http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70616. 8. Сысоев, В. Н. Оборудование перерабатывающих производств / В. Н. Сысоев С. А. Толпекин, [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2020 4 – 256 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/231953>.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка освоения программы учебной дисциплины раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения и навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций, которые синхронизируются с предметными результатами обучения и личностными результатами воспитания.

Для контроля и оценки результатов обучения предусмотрен выбор форм и методов с учетом профессиональной направленности обучения по программе учебной дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций, код личностных результатов	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК.2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене

соответствии с технологическими инструкциями.		
ПК. 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене Тестирование Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене

духовно-нравственных 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;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене