

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

по профессии

19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного
происхождения

(направление подготовки - Оператор процессов колбасного производства)

Новосибирск , 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места, разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения России 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» ноября 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения »

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

Составитель Рыбасова Ксения Евгеньевна, мастер производственного обучения.

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на предметно-цикловой комиссии профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.19 и специальностям 19.02.07, 19.02.08, 19.02.12

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

Председатель ПЦК _____/Верина И.С.

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

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

«__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов животного происхождения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью общепрофессионального цикла учебного плана ОПОП СПО.

1.3. Цель, задачи и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является изучение организации и технического оснащения рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.

В рамках программы учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места в профессиональной деятельности обучающимися осваиваются общие и профессиональные компетенции, знания и умения, личностные результаты (ЛР), предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС

Знания и умения

Знания	Умения
---------------	---------------

Характеристики основных типов предприятий; Принципы организации мясного производства; Учет сырья и готовых изделий на производстве; Устройство и назначение основных видов технологического оборудования мясного производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования; Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции.	Организовывать рабочее место; Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь мясного производства; Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования мясного производства; Проводить отпуск готовой продукции
---	---

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 1.1	Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Проводить организационно – технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Личностные результаты воспитания

Код	Планируемые результаты
ЛР1	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 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 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 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 16	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.
ЛР 17	Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -**72** часа,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- **36** часов,
практических занятий – **12** часов,
самостоятельной работы обучающегося-**24** 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме экзамена	9

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Количество часов			Коды компетенций и личностных результатов
		ТЗ	ПЗ	СР	
1	2	3			4
		36	12	24	
Раздел 1	Содержание учебного материала	4	2	6	ПК 1.1- 1.2 ПК.2.1-2.2 ОК.01-ОК.09 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17
Классификация механического оборудования	1. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	-	-	
	Самостоятельная работа № 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования	-	-	6	
	Практическая работа 1. Организация рабочих мест цеха производства колбасных изделий	-	2	-	
	2. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования Универсальная термокамера	2	-	-	
Раздел 2	Содержание учебного материала	8	-	-	ПК 1.1- 1.2 ПК.2.1-2.2
Изучение правил безопасной эксплуатации	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования производства Универсальная термокамера	2	-	-	

оборудования	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования производства для набивки колбасных батонов	2	-	-	ОК.01-ОК.09 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17	
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования производства полуфабрикатов	2	-	-		
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования производства котлет	2	-	-		
Раздел 3 Оборудование для производства сахаристых кондитерских изделий	Содержание учебного материала		26	10	18	ПК 1.1- 1.2
	1. Оборудование для производства колбасы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	-	-	ПК.2.1-2.2 ОК.01-ОК.09 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17	
	2. Оборудование для производства мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.	2	-	-		
	3. Оборудование для производства мясных изделий. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	-	-		
	4. Оборудование для производства мясных изделий. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	-	-		
	5. Оборудование для производства деликатесных изделий. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	-	-		
	6. Оборудование для производства колбасных изделий. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	-	-		
	7. Оборудование для производства мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	-	6		

	8. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способы его передачи	2	-		
	9. Классификация машин, применяемых в предприятиях 10. общественного питания	2	-		
	11. Оборудование для измельчения мясного сырья.	2	-		
	12. Оборудование для составления фарша.	2	-		
	13. Оборудование для набивки колбасных батонов.	2	-		
	Практическая работа 2. Составить схему планировки цеха составления фарша. Составить схему расстановки оборудования для производства полуфабрикатов	-	2	-	
	Самостоятельная работа № 2. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	-	-	6	
	Самостоятельная работа № 3. Составить схему расстановки оборудования в мясном цехе.	-	-	6	
	Практическая работа № 3. Составить схему расстановки оборудования в упаковочном цехе	-	2	-	
	Практическая работа № 4 Составить схему расстановки оборудования в мясном цехе.	-	2		
	Практическая работа № 5 Составить схему расстановки оборудования в мясном цехе.	-	2	-	
	Практическая работа № 6 Составить схему расстановки оборудования в мясном цехе.	-	2	-	
	Итого:	36	12	24	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия мастерской: мясной цех 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 технического оснащения и организации рабочего места.	Оборудование: Компьютер с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхъярусный -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.

Основные источники:

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. -3-е изд., стер.-М. : Издательский центр «академия», 2020. -240 с.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2022.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2024.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2024.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2024.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвышш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник:учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
- 10.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб.пособие для студ. учреждений

сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для среднего проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.; Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

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 1.1 Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией. ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17	Раздел 1, Раздел 2 Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями. ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17	Раздел 1, Раздел 2 Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.1 Проводить	Раздел 1,	Тестирование

организационно – технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17	Раздел 2 Раздел 3	Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17	Раздел 1, Раздел 2 Раздел 3	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Раздел 1, Раздел 2 Раздел 3	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	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	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Раздел 1, Раздел 2 Раздел 3	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	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
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;	Раздел 1, Раздел 2 Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене

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	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	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1, Раздел 2 Раздел 3	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене