

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Новосибирск , 2025 г

Рабочая программа СГ.06 Основы бережливого производства 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, Кабанцова Галина Александровна, преподаватель.

Согласовано

Методист _____ /Н.И. Дугаева/

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08

Протокол № 1 « 30 » августа 2025 г.

Председатель ПЦК _____ / А.О. Лазарь /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина СГ.06 Основы бережливого производства является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина СГ.06 Основы бережливого производства является частью социально-гуманитарного 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 СГ.06 Основы бережливого производства 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
Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.
---	---

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	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.
ПК 1.2.	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.
ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.
ПК 1.4.	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

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 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 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 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося-**166** часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- **111** часов,

практических занятий – **82** часов,

лабораторные работы- 29 часов,

самостоятельной работы обучающегося-**55** 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)	166
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	111
в том числе:	*
лабораторные занятия	-29
практические занятия	82
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	55
в том числе:	*
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	7

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся , курсовая работа (если предусмотрены)	Количество часов			Коды компетенций и личностных результатов
1	2	3			4
		ТЗ	ПЗ	СР	
Тема 1.1	Содержание учебного материала				ОК 01.-ОК 09. ПК.1.1- ПК.1.4. ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15.
Бережливое производство	1. Понятия «производство», «разделение труда», «традиционное и бережливое производство». Бережливое и массовое производство. Особенности бережливого производства.	2	-	-	
	2. Успехи предприятий при внедрении бережливых систем.	2	-	-	
	3. Основные понятия бережливого производства: андон, джидока, «точно вовремя», кайдзен, выталкивающее и вытягивающее производство, муда. Идеалы бережливого производства. Потери. Классификация потерь. Виды потерь. Причины и способы борьбы.	2	-	-	
	4. Практическая работа №1. Решение проблем Производственный анализ.		2		
	5. Системы управления и оптимизации материальными потоками	2	-	-	
	6. Практическая работа №2. Эффективность современного решения проблем. Методология решения проблем.		2		
	7. Принципы бережливого производства	2	-	-	

8. Практическая работа №3. TPM-всеобщее обслуживание проблем. Переналадка оборудования. Быстрая переналадка.		2	
9. Практическая работа №4. Темы лабораторных работ по дисциплине «Основы бережливого производства»		2	
10. Практическая работа №5. Анализ производственных потерь на примере предприятия по переработке растительного сырья		2	
11. Практическая работа №6. Практическая идентификация и классификация потерь в производственном процессе		2	
12. Практическая работа №7. Организация рабочего пространства по системе 5С		2	
13. Практическая работа №8. Практическое применение принципов сортировки, соблюдения порядка и чистоты		2	
14. Практическая работа №9. Картирование потока создания ценности (VSM)		2	
15. Практическая работа №10. Построение карты текущего состояния производственного процесса		2	
16. Лабораторная работа №1 Стандартизация операций на производстве		2	
17. Лабораторная работа №2 Разработка стандартных операционных карт для технологических процессов		2	
18. Лабораторная работа №3 Оптимизация производственного потока		2	
19. Лабораторная работа №4 Анализ и улучшение движения материалов и информации		2	
20. Лабораторная работа №5 Внедрение системы Канбан		2	

	21.Взаимоотношения Заказчик - Поставщик.	2	-	-
	22.Люди - самый ценный актив компании. Кайдзен - непрерывное усовершенствование.	2		
	23. Решение вопросов на производственной площадке.	2		
	24.Потери первого, второго и третьего рода.	2	-	-
	25.Потери, неравномерность, перегрузка и взаимосвязь между ними.	2		
	26.Причины образования потерь.	2		
	27. Природа потерь.	2		
	28.Охота на потери.	2		
	29.Мероприятия по искоренению потерь.	2		
	30. Виды потерь.			
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	31.Инструменты бережливого производства	2	-	-
	32.Стандартизированная работа. Хронометраж	2	-	-
	Самостоятельная работа 1. Выравнивание производства по объемам и номенклатуре изделий. Реализация идеала "Одно за другим". Методика внедрения	-	-	20
	33.Стандарты качества и стандарты процесса.	2	-	-
	34.Стандартизированная работа.	2		
	35. Рабочая последовательность как необходимый элемент стандартизации.	2		
	36.Стабильность и нестабильность цикла.	2		
	37. Значимая работа.	2		
	38. Циклическая работа оператора.	2		
	39.Стандартный незавершенный задел.	2		

40.Время цикла.	2		
41.Хронометраж.	2		
42. Бланки стандартизированной работы.	2		
43. Рабочий стандарт и его разработка.	2		
44.Критерии эталонного рабочего места.	2		
Самостоятельная работа 2. Предпосылки и цели создания потока единичных изделий. Время выполнения заказа. Компоновки рабочих ячеек. Создание рабочих ячеек. Преимущества потока единичных изделий.	-	-	20
45. Расчет численности основного производственного персонала (ОПР)	2	-	-
Самостоятельная работа 3. Переналадка оборудования. Переналадка как серьезное препятствие для внедрения потока единичных изделий и выравнивания производства. Последовательности шагов операции переналадки. Быстрая переналадка. Основные этапы быстрой переналадки. Внешняя переналадка. Внутренняя переналадка.	-	-	5
46. Управление потоком создания ценности	2	-	-
Самостоятельная работа 4. Расчет загрузки операторов при неравномерности потока. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание загрузки операторов	-	-	5
47. Хейджунка – выравнивание производства	2	-	-
48.Тянущая система "Канбан"	2	-	-
49.Быстрая переналадка SMED	2	-	-
50. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля.	2		

	51. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинноследственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты. 52 . Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы. 53. Практические аспекты внедрения модели бережливого производства на предприятии.	2			
		2			
		2			
		2			
		2			
	ВСЕГО: 166	82	29	55	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета социально-экономических дисциплин, обеспечения деятельности структурного подразделения и бережливого производства, 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

СГ.05 Основы бережливого производства. Кабинет социально-экономических дисциплин и бережливого производства	Оборудование: Интерактивная доска и проектор -1 Принтер -1 Стол с тумбой -2 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), - 14 Стол компьютерный -13 Стул ученический -26 Шкафы встроенные-3. 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.: одобр. 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. 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. ЛР1 - ЛР 4, ЛР 7 ЛР 13- ЛР 15	Раздел 1	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на	Раздел 1.	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос

автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ЛР1 - ЛР 4,ЛР 7ЛР 13- ЛР 15		
ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки ЛР1 - ЛР 4,ЛР 7ЛР 13- ЛР 15	Раздел 1.	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос
ПК 1.4. 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 ЛР1 - ЛР 4,ЛР 7ЛР 13- ЛР 15	Раздел 1.	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос
ОК 1. Выбирать способы	Раздел 1.	Тесты

решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15.		Устный опрос. Задания на экзамене Тестирование Проверка конспектов Письменный опрос
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15.	Раздел 1.	Тесты Устный опрос.
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; ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15.	Раздел 1.	Тесты Устный опрос.
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15.	Раздел 1.	Тесты Устный опрос.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Раздел 1.	Тесты Устный опрос.

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15.		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; ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15	Раздел 1.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15.	Раздел 1.	Тесты Устный опрос.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	Раздел 1.	Тесты Устный опрос.

физической подготовленности; ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15		
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ЛР1 - ЛР 4, ЛР7, ЛР13 - ЛР 15	Раздел 1.	Тесты Устный опрос.