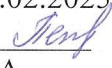


Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»


ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 05.02.2025 г.
Председатель МС 
Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНА
цикловой методической комиссией
экономических дисциплин

Протокол № 6 от 03. 02.2025 г.

Председатель: 
Корчинская Е.М.

Автор: Корчинская Е.М.

2025 г.

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ОГБПОУ «КТЭК» от 12.02.2025
г. № 72 /п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы

19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии
по специальности:

19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Зам. директора  А.А. Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при подготовке специалистов в области пищевой промышленности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; – принятия управленческих решений;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства;
- группировки и анализа информации;
- расчета показателей производительности труда;
- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
- расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- проверки товарного оформления и хранения продукции;
- оформления документов на отпущенную продукцию;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
- оформлять планы работы по установленной форме;
- проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);
- сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;
- осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;
- принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- определять потребности в рабочей силе; –
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

- учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

знать:

- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода продукции;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 216 часов, в том числе:

объем образовательной программы – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

производственной практики – 3 недели (108 часов)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учетно-отчетную документацию.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	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 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе

	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	108	100	40		8	-	-	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Практическая подготовка	108							108
	Всего:	216	100	40		8			108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения			
МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения			
7 семестр			
Тема 1.	Содержание учебного материала		
Методика расчета выхода продукции	Нормирование выхода продукции Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения.	6	2
	Практическая работа Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	6	3
Тема 2.	Содержание учебного материала		
Формы документов, порядок их заполнения	Формы документов, порядок их заполнения. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения. Учет готовой продукции. Учет выполненных работ.	6	2
	Практическая работа Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения.	6	3
Тема 3.	Содержание учебного материала		
Основные приемы организации работы	Бригадная форма организации труда. Основные приемы организации работы исполнителей.	8	2

исполнителей	Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад. Специальная оценка условий труда и производства		
	Практическая работа		
	Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов. Организация работы коллектива исполнителей.	6	2
Тема 4.	Содержание учебного материала		
Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места. Механизация и автоматизация производственного процесса Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения.	6	2
Тема 5.	Содержание учебного материала		
Порядок оформления табеля учета рабочего времени	Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения. Графики выхода на работу, виды графиков Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	6	2
	Практическая работа		
	Ведение табеля учета рабочего времени работников. Определение численности работников производства с учетом производственной программы.	6	3
Тема 6.	Содержание учебного материала		
Методика расчета заработной платы	Сущность оплаты труда. Методика расчета заработной платы.	6	2
	Практическая работа		
	Расчет заработной платы работающих на производстве.	6	3
Самостоятельная работа при изучении МДК. 03.01 Поиск информации в сети Интернет по темам МДК 03.01		2	3
Дифференцированный зачет		2	3
8 семестр			
Тема 7.	Содержание учебного материала		

Структура издержек производства и пути снижения затрат	Структура издержек производства. Пути снижения затрат	6	2
	Практическая работа		
	Составление калькуляции на различные виды изделий	6	3
Тема 8.	Содержание учебного материала		
Методики расчета экономических показателей	Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции. Расчет стоимости основных фондов. Расчет объема товарной продукции. Расчет цены на продукцию	6	2
	Практическая работа		
	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	4	3
Тема 9.	Содержание учебного материала		
Контроль за деятельностью структурного подразделения	Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску.	6	2
	Самостоятельная работа при изучении МДК. 03.01 1. Составление плана издержек обращения по статьям расходов и в целом по предприятию. 2. Выполнение расчетных работ по теме: «Планирование и основные показатели деятельности организации». 3. Составление схемы «Организационно-правовые формы предприятий». 4. Написание реферата на тему «Пути повышения эффективного использования основных фондов предприятия». 5. Подготовка сообщений на темы: «Требования к персоналу на современном предприятии», «Пути повышения производительности труда на предприятии», «Проблемы современного рынка труда».	6	3
Дифференцированный зачет		2	3
Производственная практика Виды работ:		108	3

<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением. 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте. 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации. 4. Анализ деятельности структурного подразделения. 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений. 6. Организация рабочих мест в производственных цехах. 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников. 8. Составление графика выхода на работу. 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы. 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения. 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей. 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.). 13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции 			
Всего:		216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- учебные фильмы;
- практические задания по курсу.

Технические средства обучения: интерактивная доска, компьютер

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с. – ISBN 978-5- 406-02566-6

Дополнительные источники:

1. Чечевицина Л.Н., Чечевицина Е.В. Экономика предприятия: учебное пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2021.-378 с.

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс «Административно-управленческий портал». Форма доступа: www.aup.ru
2. Электронный ресурс «Википедия». Форма доступа: www.ru.wikipedia.org
3. Электронный ресурс «Глоссарий». Форма доступа: www.glossary.ru
4. Электронный ресурс «Публичная интернет-библиотека. Специализация: отечественная периодика». Форма доступа: www.public.ru
5. Электронный ресурс «Студенческая электронная библиотека «ВЕДА». Форма доступа: www.lib.ua-ru.net
6. Электронный ресурс «Экономико-правовая библиотека». Форма доступа: www.vuzlib.net
7. Электронный ресурс «Экономический портал». Форма доступа: www.economicus.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики, лабораторных и практических занятий предполагается деление группы на подгруппы. На занятиях используется учебная, справочная литература, методические пособия, наглядные пособия. Рабочие места оборудованы необходимым оборудованием.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции); обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на уроке.
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствии с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов,	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и

	качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	производственно й практикам; заданий по самостоятельной работе.
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции.	Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; - защиты практических занятий; - выполнения тестовых заданий; - практических работ по темам.
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	Решение практико-ориентированных ситуационных заданий.
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать	Точность распознавания сложных	Экспертное

<p>способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>наблюдение и оценка аргументации своего выбора в профессиональном самоопределении.</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Отчет по практическим и лабораторным занятиям, производственной практике.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в</p>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка умений анализировать предпринимательскую деятельность в профессиональной</p>

<p>профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>		<p>деятельности техника-технолога.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка умения работать индивидуально и в команде, коллективе.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты</p>	<p>Понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе обсуждения деятельности структурного подразделения пищевой промышленности с позиций традиционных общечеловеческих ценностей.</p>

антикоррупционно о поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося по сохранению и укреплению здоровья в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Оценка умения применять профессиональную документацию, в т.ч. с помощью информационных технологий.

