

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-**  
**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

## **ПМ. 05 Упаковка и укладка готовой продукции**

для профессии СПО (ППКРС)

**19.01.04 Пекарь**

(на базе основного общего образования)

Форма обучения: очная

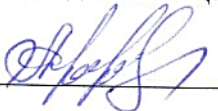
Владикавказ  
2022

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
технологических дисциплин

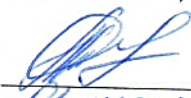
Протокол № 5  
от «01» 07 2022г.

Председатель ПЦК

 А.Х. Гуриева


**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УВР

  
И.М. Дзуцева  
«01» 07 2022г.

**СОГЛАСОВАНО**

Методист

  
М.Т. Туаева  
«01» 07 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Дзигоева Людмила Викторовна.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	13

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии (далее ФГОС СПО) 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799., в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Укладка и упаковка готовой продукции (ПК):

ПК 5.1 Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

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

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

**иметь практический опыт:** отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

**уметь:** контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

**знать:** требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.

#### **Вариативная часть:**

**иметь практический опыт:**

отбраковки изделий сливочных крекеров и новых видов продукции; укладки готовой продукции сливочных крекеров и новых видов; упаковки готовой продукции вручную сливочных крекеров и новых видов продукции; упаковки готовой продукции новых видов на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок нового упаковочного оборудования;

**Уметь:** контролировать качество готовой продукции сливочных крекеров и новых видов продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать сливочные крекеры и новые виды продукции в лотки, контейнеры, вагонетки;

**Знать:** требования к качеству готовой продукции новых видов; требования к упаковке и маркировке изделий новых видов; правила укладки изделий новых видов в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы нового упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **126 часов** включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,  
самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;  
учебной практики - **72** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: разделка теста в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. 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 лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

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 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

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, часов	Учебная, часов	Производ-ая, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практически е занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	<b>МДК 05.01</b> Укладка и упаковка готовой продукции	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>18</b>		-	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	<b>УП 05.01</b> Укладка и упаковка готовой продукции	<b>72</b>	<b>72</b>					-
	<b>Всего:</b>	<b>126</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	-	



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
1	2	3	4
<b>Раздел 1 ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</b>		<b>54</b>	
<b>МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1 Укладка и транспортирование готовых изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	Способы укладки готовых изделий. Укладка готовых изделий. Транспортирование готовых изделий Контроль качества готовой продукции, требования к качеству и сроки хранения выпеченных изделий.	4	2
	Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Понятие об усушке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину усушки и методы ее снижения. Черствость хлебобулочных изделий. Сущность черствости хлеба. Факторы, влияющие на черствость. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Практическая работа №1</b> Ознакомление с работой остывочного цеха; экспедиции с цехом упаковки готовой продукции. Изучение требований к качеству готовой продукции, к упаковке и маркировке изделий	2	3
	<b>Практическая работа №2</b> Ознакомление с правилами работы на упаковочном оборудовании.	2	3
	<b>Практическая работа №3</b> Изучение операций по укладке и упаковке готовой продукции.	2	

	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Выписать санитарные требования по погрузке и выгрузке готовой продукции.	4	2
<b>Тема 1.2.</b> <b>Упаковка</b> <b>хлебобулочных и</b> <b>кондитерских</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	Упаковывание хлебобулочных и хлебобулочных изделий. Сущность процесса упаковки. Способы охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием. Виды упаковочных материалов.	2	2
	Способы упаковки хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании Способы упаковки новых видов изделий вручную и на технологическом оборудовании. Требования к качеству и маркировке изделий.	2	
	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	2	
	Санитарные требования к условиям хранения и транспортирования хлеба. Моющие средства. Дезинфицирующие средства.	2	
	<b>Практическая работа № 4</b> Составление схемы контроля качества готовой продукции по органолептическим показателям.	2	3
	<b>Практическая работа № 5</b> Изучение органолептических показателей влияющих на качество готовой продукции. Составление схемы дефектов готовых изделий.	2	3
	<b>Практическая работа № 6</b> Изучение физико-химических показателей влияющих на качество готовой продукции	2	3
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Требования к упаковке и маркировке изделий.	6	2	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Оборудование для</b> <b>упаковки готовых</b> <b>изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	Оборудование для упаковки готовых изделий. Классификация и эксплуатация упаковочного оборудования.	2	2
	Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Способы выявления и устранения неисправностей оборудования.	2	

	Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании. Санитарные требования к содержанию упаковочного оборудования.	2	
	<b>Практическая работа № 7</b> Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования.	2	3
	<b>Практическая работа № 8</b> Составление таблицы приготовления дезинфицирующих растворов для обработки упаковочного оборудования.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Изучение органолептических показателей влияющих на качество готовой продукции. Требования к упаковке и маркировке изделий. Изучение неисправностей оборудования и способы их выявления. Отбраковка готовых изделий. Укладка готовой продукции.	8	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Учебная практика</b> Транспортирование готовых изделий Контроль качества готовых изделий. Усушка. Черствение хлеба. Виды и правила упаковывания хлебобулочных изделий. Сроки хранения готовых изделий на предприятии. Механизация операций в хлебохранилище и экспедиции. Транспортировка готовой продукции. Дифференцированный зачет	<b>72</b>	<b>3</b>
	<b>Всего:</b>	<b>126</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие специальных помещений:

Учебный кабинет. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- плакаты;
- стенды;
- схемы;
- справочные таблицы;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Лаборатория технологии приготовления кондитерских изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Лаборатория технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного производства.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Г.Г. Долматов, Н.И. Селина, Г.В. Ткачева, Н.В. Шестакова «Технология хлебопекарного производства»: учеб. пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г. Долматов и др. –М: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2012.-333с:ил.

2. Ю.А. Калошин, М.Е. Чернов, В.М. Хромеенков, М.В. Калачев, А.А. Либкин, Л.В. Верняева» Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие / Калошин Ю.А., Чернов М.Е., Хромеенков В.М., Калачев М.В., Либкин А.А., Верняева Л.В. Под общей ред. Ю.А. Калошина - М: ДеЛи принт, 2012.-192с.

3. Килкаст Д., Субраманиам П.» Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия / Д. Килкаст, П. Субраманиам (ред. сост.). - Перев. с англ. Под научн. ред. канд. техн. наук, доц. Ю.Г. Базарновой. СПб.:ИД «Профессия», 2012.- 444с., ил.табл.

4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис.-12-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2012.-336с.,[8] с. цв. ил

5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2011

#### **Дополнительные источники:**

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2007.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001

7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

8. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.

9. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.

10. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.

#### **4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции	осуществление отбраковки готовой продукции, демонстрация знаний по определению брака.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	осуществление упаковки и маркировки	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	осуществление укладки изделий в лотки, вагонетки контейнеры	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- выбор и применение методов и способов решения организации деятельности, определенной руководителем	оценка на практических занятиях

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- осуществление текущего и итогового контроля собственной деятельности.	оценка на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- осуществлять поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	оценка на практических занятиях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы и заданий практики
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами п\о в ходе обучения	оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.