

Министерство образования Липецкой области
ГОО ПОУ «ЧАПЛЫГИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
**ПМ.03 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **35.02.20 «Технология производства, первичной
переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»**

Чаплыгин

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора

_____ /Аносова Т.В./

РАССМОТРЕНО

цикловой методической комиссией

профессионального цикла по специальностям:

«естественнонаучного и социально-
экономического профиля»

Председатель _____ /Малкина Л.С../

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»

Разработчик:

Курганова Т.В.– преподаватель профессионального модуля ГОБ ПОУ «Чаплыгинского аграрного колледжа».

1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ03

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1.1. Область применения программы.

Программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции», базовой подготовки.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 03 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья, определять способы их хранения.
2. Производить взвешивание или измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья.
3. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства и птицеводства.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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:

- участия в выборе методов и способов хранения продукции растениеводства и животноводства;
- составлять план размещения продукции;
- ведения документации установленного образца;

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства ;
- составлять план размещения продукции;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной готовить продукцию к реализации;

знать:

- технологию хранения сырья и сельскохозяйственной продукции
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;- стандарты на готовую продукцию;
- стандарты на продукцию животноводства и растениеводства;- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Всего **398** часов:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **132** часа;
самостоятельная работа обучающегося-**6** часов; учебной практики - **72** часов;
производственной практики - **180** часов; экзамен по модулю- **8** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) рабочей профессией ПМ.03 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Код	Наименование результата обучения
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
ПК 1.6	Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.
ПК 2.1	Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.

ПК 2.2	Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
ПК 2.5	Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 1.6; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5	Раздел 1 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	210	92	40	-	6	-	72	-
ПК 1.6; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5	Производственная практика (по профилю специальности)	180							180
	Экзамен по модулю	8							
	Всего:	398	92	40	-	6	-	72	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов междисциплинарного курса	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 03.01. Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственной продуктов и сырья		
Тема 1.1. Основы организации учета на зерноперерабатывающих предприятиях	Содержание	26
	1 Введение. Задачи, значение, содержание дисциплины, ее связь с другими дисциплинами учебного плана. Общие принципы учета на предприятиях по хранению и переработке с/х продукции	2
	2 Типы зерноперерабатывающих предприятий	2
	3 Оформление поступления и приемки зерна зернопродуктов на предприятии. Поступление зерна и зернопродуктов железнодорожным, водным и автомобильным транспортом. Взвешивание груза, приемка хлебопродуктов.	2
	4 Поступление хлебопродуктов по импорту.	2
	5 Складской учет приемки, наличия и движения хлебопродуктов	2
	6 Количественный и количественно-качественный учет Оформление недостач и излишков. Предъявление претензий при расхождении по количеству (массе). Предъявление претензий при расхождении по качеству	2
	7 Оформление операций по отгрузке хлебопродуктов Отгрузка хлебопродуктов при перемещении внутри страны. Экспорт зерна и продуктов его переработки	2
	8 Оформление операций по очистке, сушке и другим видам обработки зерна на элеваторах Очистка. Сушка и активное вентилирование. Обмолот кукурузы в початках. Списание негодных отходов	2

	9	Учет и отчетность по обменным операциям. Оформление обменных операций и производство расчетов. Отчетность по обменным операциям	2
	10	Оформление зачистки элеваторов, складов цехов бестарного хранения продукции Зачистка как способ проверки количественно-качественной сохранности зерна, сырья, продукции. Методика расчета недостач и начислений в массе. Составление актов зачистки	2
	11	Учет и отчетность о качестве хранящегося зерна и продукции Учет наблюдений за качеством зерна и продукции. Статистическая отчетность предприятий о качестве зерна и продуктов его переработки. Сводные отчеты по качеству хранящегося зерна , семян масличных культур , семян трав и продукции	2
	12	Учет и отчетность по операциям с тарой Учет наблюдений за качеством зерна и продукции. Статистическая отчетность предприятий о качестве зерна и продуктов его переработки. Сводные отчеты по качеству хранящегося зерна , семян масличных культур , семян трав и продукции	2
	13	Инвентаризация хлебопродуктов Правила и порядок проведения инвентаризации хлебопродуктов. Оформление итогов инвентаризации	2
Практические занятия			12
	1	Права и обязанности приемщика с/х продуктов и сырья	2
	2	Оформление операций по поступлению хлебопродуктов	2
	3	Определение зачетной массы зерна с учетом натуральных надбавок и скидок	2
	4	Оформление акта зачистки	2
Тема 1.2. Основы организации учета предприятий переработки молока	5	Расчет среднего срока хранения и естественной убыли.	2
	6	Оформление итогов ревизии хлебопродуктов	2
	Содержание		12
	1	Организация входного контроля на предприятии молочной промышленности. Общие технические требования к молоку как сырью.	2

	Правила приемки молока.	
2	Методы качественного контроля сырья	2
3	Типы молокоперерабатывающих предприятий	2
4	Анализ работы завода молочной промышленности	2
5	Анализ рапортов. Проведение производственно-документальной ревизии.	2
6	Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах	2
Практические занятия		2
1	Правила приемки молока коровьего сырого ГОСТ Технические условия. Определение механической загрязненности, плотности, белка, жира. Определение соматических клеток и присутствия химиотерапевтических средств (антибиотики)	2
Содержание		54
1	Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Организация транспортировки убойных животных.	2
2	Сопроводительная документация ветеринарного документа	2
3	Мероприятия по подготовке животных к транспортировке	2
4	Типы хладокомбинатов, мясокомбинатов	2
5	Типы птицы перерабатывающих предприятий	2
6	Количественный и количественно-качественный учет животных и птицы Сдача-приемка животных и птицы по живой массе.	2
7	Приемка животных и птицы по количеству и качеству мяса.	2
8	Подготовка к убою животных и птицы	2
9	Ознакомление с классификацией мяса по виду, полу, возрасту.	2
10	Товароведение мяса	2

	11	Понятия условно годное мясо	2
	12	Пути использования мяса от больных животных не заразными болезнями	2
	13	Пути использования мяса от животных с инвазионными болезнями	2
	14	Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов. Критерии идентификации мяса и мясных продуктов.	2
	15	Критерии идентификации мяса и мясных продуктов	2
	16	Ветеринарное клеймение мяса.	2
	17	Маркировка мяса.	2
	18	Учет движения животных.	2
	19	Виды документации по учету движения животных.	2
	20	Порядок заполнения документов по учету движения животных ВетИС-ФГИС « Меркурий, Хорриот и др..»	2
	21	Холодильная обработка мяса.	2
	22	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса.	2
	23	Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения. Характеристика холодильного мяса.	2
	24	Яйца куриные пищевые. Технические условия.	2
	25	Классификация яиц. Правила приемки яиц по ГОСТ.	2
	26	Требование к качеству (овоскопия)	2
	27	Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода.	2
	Практическая работа		26
	1	Оформление документов при приеме и сдаче скота на перерабатывающее предприятие.	2
	2	Определение упитанности птицы. Составление характеристики птицы	2
	3	Оценка качества мяса	2
	4	Оформление документов по учету животных	2
	5	Определение температуры охлажденного и замороженного мяса	2
	6	Правила приемки субпродуктов. Оценка качества	2
	7	Раздел туш (тушек птиц)	2

	8	Определение свежести образцов и санитарная оценка мяса свиней по результатам органолептического исследования.	2
	9	Определение свежести образцов и санитарная оценка мяса КРС по результатам органолептического исследования.	2
	10	Определение свежести образцов и санитарная оценка мяса МРС по результатам органолептического исследования	2
	11	Определение свежести образцов и санитарная оценка мяса лошадей по результатам органолептического исследования	2
	12	Определение свежести образцов и санитарная оценка мяса птиц по результатам органолептического исследования	2
	13	Мясо больных животных и пути его использования.	2
	Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01 Теоретическая подготовка приемщика сельскохозяйственных продуктов и сырья: выполнение заданий в рабочей тетради по самостоятельной работе		6
	1	Требования при транспортировке кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения	2
	2	Требования при заготовке и хранении кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения	2
	3	Требования при транспортировке, заготовке и хранении кишечного сырья животного происхождения	2
	Всего:		138
	УП.03		72

	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места. 2. Организация складского учета на перерабатывающем предприятии 3. Изучение порядка составления договоров предприятия с поставщиками и покупателям 4. Формирование информационной базы предприятия в программе 1 С Бухгалтерия Работа с документами по складскому учету. 5. Обобщение информации . Оформление дневника практики 6. Правила ведения учета по приему-сдаче сельскохозяйственной продукции 7. Приемка продукции растениеводства по количеству и качеству 8. Приемка продукции животноводства по количеству и качеству. 9. Учет движения животных. 10. Порядок проведения инвентаризации на перерабатывающем предприятии. 	
	<p>ПП.03</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии. 2. Организация рабочего места. 3. Приемка по количеству и качеству с/х птицы и определение упитанности птицы. 4. Оформление первичной документации по приемке птицы на перерабатывающем предприятии 5. Оформление первичной документации по учету движения птицы на птицефабрике. 6. Технология хранения мяса и мясопродуктов животных и птицы. 7. Органолептическое исследование туш животных и птицы. 8. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами 9. Пути использования мяса от больных животных инфекционной 	180

инвазионной и незаразной этиологии.

10. Температурные режимы при хранении мяса и мясопродуктов.
11. Температурные режимы при хранении готовой мясной продукции.
12. Правила приемки субпродуктов и их хранение.
13. Оформление документов по реализации мяса животных и птицы.
14. Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации.
15. Оформление установленной учетно-отчетной документации на отправку мяса потребителям.
16. Оценка качества яиц и яйцепродуктов.
17. Технология хранения яиц и определение степени свежести.
18. Оформление установленной учетно-отчетной документации по реализации яиц и яйцепродуктов.
19. Инвентаризация сырья и готовой продукции.
20. Документальное оформление итогов ревизии.
21. Организация и проведение приема сырого молока по установленной документации.
22. Оценка качества молока.
23. Технология переработки, хранения с последующей реализации.
24. Организация приемки продукции растениеводства (овощи, ягоды, фрукты, гриб) и определение качества дальнейшим хранением и переработкой.
25. Организация приемки зерна и зернопродуктов. Оформление документации на зерно и зернопродукты с дальнейшей транспортировкой.
26. Организация приемки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.
27. Методы заготовки и хранения кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.
28. Организация приемки кишечного сырья животного происхождения.
29. Методы заготовки и хранения кишечного сырья животного происхождения.

	30.Оформление дневника-отчета	
	Всего:	390

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предлагает наличие учебных мастерских:

Мастерская «Ветеринария»

- люминоскоп «Филин»;
- магнитная мешалка;
- ламинарный бокс «Квазар-1»;
- сушильный шкаф;
- набор пробирок;
- пинцеты;
- ножницы хирургические прямые;
- колбы;
- циркуль для измерения животных;
- мерная лента;
- мерная палка;
- термометр спиртовый;
- ареометр.

Основные источники:

1. Учет и отчетность на предприятиях по хранению и переработке зерна .
А.А. Лукин -М.:Агропромиздат , 2022.-142 с.
2. Количественно-качественный учет зерна и зернопродуктов. 2-е издание, дополненное. Маевская С. Л., Лабутина О. А М.: ДеЛи принт, 2023.-296 с.
3. Учет и отчетность в молочной отрасли : Курчаева Е.Е. учебное пособие / Е.Е. Курчаева, В.И. Манжесов, И.В. Максимов. - Воронеж: ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2021. - 410 с.
4. Технология хранения переработки продукции животноводства Тимошенко Н.В. Патиева А.М. М.: КолосС, 2022. - 455 с

4.2.1. Дополнительные источники

1. Бредихин С. А. и др. Технология и техника переработки молока. М.: ГИОРД, 2023.
2. Ефремова А.С., Забашта А.Г. Современные технологии производства мясных полуфабрикатов и продуктов из мяса. - М: МГУПБ, 2021. - 79 с.

3. Крусъ Г.Н., Храпцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В. Технология молока и молочных продуктов.- М.: КолосС, 2022. - 455 с.
4. Крусъ Г. Н., Шалыгина А. М., Волокитина Э. В. Методы исследования молока и молочных продуктов. Учебник. М.: КолосС, 2021. - 367 с.
5. Лисенков А.А., Погосян Д.Г., Гаврюшина И.В. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Курсовой проект. - М: Центр оперативной полиграфии РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева, 2021. - 80 с.

Интернет-ресурсы: 4.2.3 Электронные образовательные ресурсы:

1. <http://docs.cntd.ru/document/902320395>
2. <http://docs.cntd.ru/document/1200083078>
3. <http://sudact.ru/law/prikaz-rosgoskhlebinspektzii-ot-08042002-n-29-ob/poriadok-ucheta-zerna-i-produktov/prilozhenie-1/>
4. <http://docs.cntd.ru/document/1200095684>
5. <http://docs.cntd.ru/document/1200103450>
6. <http://docs.cntd.ru/document/9005941>
7. <http://docs.cntd.ru/document/1200085835>
8. <http://docs.cntd.ru/document/1200095479>

Реализация данной программы ведется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные общие компетенции)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.6</p> <p>Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.</p>	<p>-оформление соответствующей документации</p> <p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для решения задач при управлении работами</p>	<p>Оценка выполнения контрольных работ в письменном и электронном виде</p>
<p>ПК 2.1</p> <p>Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<p>-участвовать в выполнении работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами</p>	<p>-Оценка выполнения практических занятий.</p> <p>-Оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>-Письменный опрос</p> <p>-Решение ситуационных задач</p>
<p>ПК 2.2</p> <p>Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<p>Составление технологических схем и производство расчетов по первичной переработке продуктов животноводства и их хранение</p>	<p>-Оценка выполнения тестовых заданий</p> <p>-Оценка проведения контрольной работы</p> <p>-Оценка выполнения индивидуальных заданий</p> <p>- Наблюдение и оценка работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций.</p>

<p>ПК 2.5</p> <p>Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.</p>	<p>Осуществление на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих нор, правила и стандартов</p>	<p>Дифференцированный зачет по производственной практики</p>
<p>ОК 01.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Уметь пользоваться Нормативной документацией</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для решения задач при управлении работами растениеводства животноводства</p>	<p>Наблюдение за формированием навыков работы в глобальных и локальных информационных сетях</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умение планировать и формировать навыки работы в глобальных и локальных информационных сетях</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Взаимодействие обучающегося преподавателями в</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за</p>

	ходе обучения	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Нахождение необходимой информации использование различных источников включая электронные</p>	
<p>ОК 06.</p> <p>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</p>		<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-Решение стандартных и нестандартных действий чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК 08.</p> <p>Использовать средства физической</p>		

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		

