

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО

Т.Н. Таймуллина

« 10 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А. Граф

« 27 » 06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.08 Охрана труда»

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от « 22 » 04 2020г.

Председатель ПЦК Х.М. Хайбуллова

Х.М.Хайбуллова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования
специальности **19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Организация-разработчик: Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение «Нурлатский
аграрный техникум»

Разработчик: Файзуллина М.Я. преподаватель специальных
дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в обязательную часть профессионального цикла и является общепрофессиональной

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Результаты освоения учебной дисциплины направлены на формирование профессиональных и общих компетенций: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	18
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 08 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Законодательная основа организации труда в пищевой промышленности			
Тема 1.1 Законодательное регулирование вопросов охраны труда.	Содержание учебного материала: Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	2	2
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве	2	
	Самостоятельная работа: Изучение Положения и системы сертификации работ по охране труда в организации, полномочий органов государственной власти и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.	2	3
Тема 1.2. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда.	Содержание учебного материала: Аттестация рабочих мест по условиям труда. Ответственность за нарушение законодательства.	2 2	2
	Практические занятия: Ведение документации установленного образца по охране труда, журналов учета инструкций по охране труда, регистрации проведения инструктажей и проверки знаний.	2	3
Раздел 2 Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.			
Тема 2.1 Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды	Содержание учебного материала: Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.	2	2
	Параметры микроклимата и их влияние на организм человека	2	
	Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека.	2	
	Причины возникновения пожаров на пищевых предприятиях.	2	
	Практические занятия: Выбор и использование средств защиты от поражения электрическим током на предприятии общественного питания.	2	3
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему «Воздействие производственного шума на организм человека».	2	3

Тема 2.2 Индикация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах п.о.п.	Содержание учебного материала: Индикация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах на предприятиях общественного питания.	2	2
	Практические занятия: Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести. Оформление акта по форме Н-1 согласно производственной ситуации.	4	3
Раздел 3 Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.			
Тема 3.1. Нормирование параметров воздушной среды.	Содержание учебного материала: Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.	1	2
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему «Нормирование производственного освещения».	2	3
Тема 3.2 Нормирование производственного освещения.	Содержание учебного материала: Виды и нормирование производственного и искусственного освещения.	1	2
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию на тему «Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами».	4	3
Тема 3.3 Инженерно технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации, инфра- и ультразвука.	Содержание учебного материала: Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Методы и средства борьбы с шумом.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему «Методы и средства борьбы с вибрацией».	4	3
Раздел 4 Требование по охране труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.			
Тема 4.1. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала: Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	2	2
	Самостоятельная работа: Изучить холодильное оборудование, устройства, обеспечивающие экономное расходование энергии.	2	3
Раздел 5 Электробезопасность.			
Тема 5.1 Условия	Содержание учебного материала: Факторы, определяющие поражение человека электрическим током.	1	2

поражения человека электрическим током.	Назначение и принцип действия зануления. Защитное заземление, отключение.		
	Самостоятельная работа: Изучение технических способов защиты от поражения электрическим током, порядка и сроков проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции.	2	3
Раздел 6 Взрыво - и пожаробезопасность			
Тема 6.1. Причины возникновения взрывов и пожаров на П.О.П	Содержание учебного материала: Классификация производств и помещений по взрыво- и пожар опасности. Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования.	2	2
Зачет		1	2
Всего	Аудиторные – 36\ практические – 8\ самостоятельные - 18		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- шкаф для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- респираторы (противопылевой, противогазовый, фильтрующий);
- огнетушители;
- медицинские средства защиты;
- компьютер с лицензионно-программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран проекционный;
- видеофильмы (оказание первой помощи, пожарная безопасность, электробезопасность и др.)

Учебно-наглядные пособия:

- оказание первой помощи;
- индивидуальные средства защиты;
- уголок гражданской защиты;
- действия населения при авариях и катастрофах;
- Вооруженные силы - защитники Отечества.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

Фатыхов, Д. Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учебное пособие / Д.Ф. Фатыхов, А. Н. Белехов. - 8-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2017. - 224 с.

Дополнительная литература

1. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2016. - 365 с.

Нормативные документы

1. Трудовой кодекс Российской Федерации. – Новосибирск: Сиб. универ., 2005. – 203 с.
2. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации». 1999.
3. Межотраслевые типовые правила по охране труда для работников системы общественного питания. – М.: ИНФА-М, 2002. - 138 с.
4. Положение о расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Постановление Правительства Российской Федерации от 11.03.99. № 279
5. Положение о порядке проведения аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97. № 12.
6. Система стандартов безопасности труда: сборник. – М.: Издательство Стандартов, 2002.
7. Федеральный Закон «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» от 18.11.2009.
8. ГОСТ 51541-99 Энергосбережение. Энергетическая эффективность. Состав показателей. Общие положения
9. ГОСТ Р 51379-99 Энергосбережение. Энергетический паспорт промышленного потребителя топливно-энергетических ресурсов. Основные положения. Типовые формы
10. ГОСТ 51387-99 Энергосбережение. Нормативно-методическое обеспечение. Основные положения
11. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
12. ГОСТ 12.0.003-74 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация (с Изменением N 1)

13. ГОСТ 12.0.002 - 80 И-1-II - 91 ССБТ Термины и определения
14. ГОСТ 12.0.003 - 74 И-1-X - 78 ССБТ Опасные и вредные производственные факторы
15. ГОСТ 12.0.230-2007 ССБТ Системы управления охраной труда.
16. ГОСТ 12.1.003 - 83 И-1-III - 89 ССБТ Шум. Общие требования безопасности труда
17. ГОСТ 12.1.004 - 91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования
18. ГОСТ 12.1.005 - 88 ССБТ Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
19. ГОСТ 12.1.019 - 79 И-1-I- 86 ССБТ Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты
20. ГОСТ 12.1.029 - 80 ССБТ Средства и методы защиты от шума. Классификация
21. ГОСТ 12.2.003 - 91 ССБТ Оборудование производственное. Общие требования безопасности
22. ГОСТ 12.2.092-83Е И-1-X-88 ССБТ Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности; методы испытаний
23. ГОСТ 12.2.096 - 83 ССБТ Котлы паровые с рабочим давлением пара до 0,07 МПа. Требования безопасности
24. ГОСТ 12.2.124 - 90 ССБТ Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности
25. ГОСТ 12.3.002 - 75 И-1-V - 80 И-2-II - 91 ССБТ Процессы производственные. Общие требования безопасности
26. ГОСТ 12.4.103 - 83 ССБТ Одежда специальная, средства индивидуальной: защиты ног и рук. Классификация
27. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации. ППБ-01-93

Интернет-ресурсы

1. www.almih.narod.ru - Библиотека энергетики
2. www.ohranatruda.ru – сайт охраны труда
3. www.gost.ru – сайт Госстандарта
4. www.gosnadzor.ru - сайт Госгортехнадзора
5. www.tehdos.ru – сайт нормативных документов
6. Федеральный Закон «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» от 18.11.2009.
7. ГОСТ 51541-99 Энергосбережение. Энергетическая эффективность. Состав показателей. Общие положения
8. ГОСТ Р 51379-99 Энергосбережение. Энергетический паспорт промышленного потребителя топливно-энергетических ресурсов. Основные положения. Типовые формы
9. ГОСТ 51387-99 Энергосбережение. Нормативно-методическое обеспечение. Основные положения
10. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
11. ГОСТ 12.0.003-74 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация (с Изменением N 1)
12. ГОСТ 12.0.002 - 80 И-1-II - 91 ССБТ Термины и определения
13. ГОСТ 12.0.003 - 74 И-1-X - 78 ССБТ Опасные и вредные производственные факторы
14. ГОСТ 12.0.230-2007 ССБТ Системы управления охраной труда.
15. ГОСТ 12.1.003 - 83 И-1-III - 89 ССБТ Шум. Общие требования безопасности труда
16. ГОСТ 12.1.004 - 91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования
17. ГОСТ 12.1.005 - 88 ССБТ Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
18. ГОСТ 12.1.019 - 79 И-1-I- 86 ССБТ Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты
20. ГОСТ 12.1.029 - 80 ССБТ Средства и методы защиты от шума. Классификация
19. ГОСТ 12.2.003 - 91 ССБТ Оборудование производственное. Общие требования безопасности

20. ГОСТ 12.2.092-83Е И-1-Х-88 ССБТ Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности; методы испытаний
21. ГОСТ 12.2.096 - 83 ССБТ Котлы паровые с рабочим давлением пара до 0,07 МПа. Требования безопасности
22. ГОСТ 12.2.124 - 90 ССБТ Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности
23. ГОСТ 12.3.002 - 75 И-1-V - 80 И-2-II - 91 ССБТ Процессы производственные. Общие требования безопасности
24. ГОСТ 12.4.103 - 83 ССБТ Одежда специальная, средства индивидуальной: защиты ног и рук. Классификация
25. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации. ППБ-01-93

Интернет-ресурсы

1. www.almih.narod.ru - Библиотека энергетики
2. www.ohranatruda.ru – сайт охраны труда
3. www.gost.ru – сайт Госстандарта
4. www.gosnadzor.ru - сайт Госгортехнадзора
www.tehdoc.ru – сайт нормативных документ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умение:	
<ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<p>Текущий контроль: Решение производственных ситуаций Практическая работа Практическая работа Деловая игра Самостоятельная работа Тестирование Практическая работа Устный опрос Тестирование Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа Тестирование Промежуточная аттестация: дифзачет</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда и возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; ответственность за качество своей работы.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организует и планирует собственную деятельность; демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и контроль ситуации; выбор соответствующего метода решения в зависимости от ситуации; проявление ответственности за принятое решение.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; - оценка результативности работы обучающегося при

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлеч информации, различные информационные ресурсы, найденные, решены задачи.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применены навыки программирования, решены задачи, использованы профессиональные ресурсы.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Понимание особенностей работы, конструкции, общения, руководства.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу, контроль, проверка работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявление инициативы, обучение, приобретение знаний, определение задач, профессиональное развитие, личностное планирование.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Понимание особенностей профессиональной деятельности, новых технологий, ориентирование для оптимальной профессиональной деятельности.

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью
15 листов

Секретарь Ученой
части _____ Г.С. Гребенкова

