Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от « 16 » июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05. МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2018

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 15» июня 2018 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 16» июня 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Метрология и стандартизация, разработана для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики:
Олейниченко М.В., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Техническая экспертиза:
Никитюк З.А.-заместитель директора по УР ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Содержательная экспертиза:
Шилова Т.П.-председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
Лыскова В.В.-методист ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

5. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 12

6. ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОК 13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

Студент, освоивший дисциплину, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

У студента должны сформироваться профессиональные компетенции, соответствующие основным видам 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 студентов - 63 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов - 42 часа;
- самостоятельной работы студентов - 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	13
контрольные работы	
Самостоятельная работастудентов (всего)	21
Итоговая аттестация: ***дифференцированныйзачет по курсу***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 05 «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Введение	**Содержание материала**			
	1	Роль и место знаний по дисциплине в подготовке квалифицированных кадров. Правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и средства метрологии, стандартизации и сертификации	**1**	1
Раздел 1.Метрология			**8/7**	
Тема 1.1. Основные понятия в области метрологии	**Содержание материала**		2 /2	
	1	Понятие о метрологии. Основные задачи. Понятия: физическая величина, единица физической величины. Система СИ. Основные, дополнительные, производные, кратные и дольные единицы. Внесистемные единицы, допущенные к применению наравне с единицами системы СИ	1	2
	Практические занятия		1	
	1	Выражение внесистемных единиц физических величин через основные единицы	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1	*Знакомство с древними мерами длины и массы*	2	2
Тема 1.2. Средства измерений	**Содержание материала**		2 /1	
	1	Средства измерений: меры, измерительные приборы, измерительные системы. Метрологические характеристики средств измерений Точность средств измерений. Эталон, образцовые и рабочие средства измерений. Поверка и калибровка средств измерений	1	2
	Практические занятия		1	
	1	Средства измерения, применяемые на предприятиях общественного питания	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*1*	
	1	*Ознакомление с мероприятиями по обеспечению единства измерений*	*1*	2

Тема 1.3. Организация и проведение измерений	**Содержание материала**		3 /2	
	1	Подготовка к измерениям. Виды измерений. Методы измерений. Погрешности измерений. Средства измерения, применяемые на предприятиях общественного питания.	2	2
	Практические занятия		1	
	1	Нахождение погрешности измерений,метрологических характеристик весоизмерительной техники	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	
	1	*Систематизация средств измерения, применяемых на предприятиях общественного питания*	*2*	2
Тема 1.4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Метрология на предприятиях общественного питания	**Содержание материала**		1 /2	
	1	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Закон Российской Федерации «Об обеспечении единства измерений». Метрологическая служба в системе МПС. Аккредитация метрологической службы. Ответственность за нарушение законодательства по метрологии	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	
	1	*Изучение закона Российской Федерации «Об обеспечении единства измерений»*	*2*	2
Раздел 2. Стандартизация			**13/8**	
Тема 2.1. Система стандартизации	**Содержание материала**		4 /2	
	1	Национальная, международная и региональная системы стандартизации. Стандартизация в рамках СНГ. Нормативные документы по стандартизации	1	1
	2	Государственные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р), отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), межгосударственные стандарты СНГ	1	2
	3	Стандарты Международной организации по стандартизации (стандарты ИСО), Стандарты Международной электротехнической комиссии (стандарты МЭК)	1	
	Практические занятия		1	
	1	Нормативные документы по стандартизации на продукцию	1	2

		общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	
	1	*Система разработки и постановки новой продукции на производство*	*2*	2
Тема 2.2. Принципы и методы стандартизации	**Содержание материала**		3 /2	
	1	Принципы стандартизации	1	2
	2	Методы стандартизации: унификация и агрегатирование. Проверяемость требований стандартов и пригодность их для целей сертификации	1	
	Практические занятия		1	
	1	Ознакомление с разработка стандартов предприятий	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1	*Организация работ по стандартизации на региональном уровне*	2	2
Тема 2.3. Общетехнические стандарты	**Содержание материала**		4 /3	
	1	Цели, принципы создания, структура, содержание и обозначение стандартов. Единая система технологической документации (ЕСТД). Единая система допусков и посадок (ЕСДП).	1	2
	2	Технические условия на продукцию. Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов.	1	
	Практические занятия		2	
	1	Подбор необходимых нормативных документов в соответствии с заданием по Указателю государственных или отраслевых стандартов,	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*3*	
	1	*Знакомство с нормативными документами и отраслевыми стандартами*	*3*	2
Тема 2.4. Правовое регулирование стандартизации	**Содержание материала**		2 /1	
	1	Органы и службы стандартизации. Государственный контроль и надзор. Финансирование работ по стандартизации.	1	1
	2	Закон Российской Федерации «О техническом регулировании». Ответственность за несоблюдение обязательных требований стандартов.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1	*Домашняя работа по теме«Правовое регулирование стандартизации»*	*1*	
Раздел 3. Сертификация			**20/6**	

Тема 3.1. Понятие о качестве продукции	**Содержание материала**		5 /1	
	1	Понятие продукции и её классификация. Требования к продукции.	2	2
	2	Жизненный цикл продукции. Понятие качества и качество продукции («петля качества», « спираль качества» продукции)	1	3
	Практические занятия		2	
	1	Определение качествапродукции и услуг предприятий общественного питания	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	
	1	*Оформление отчета по практическому занятию*	*2*	
Тема 3.2. Показатели качества продукции	**Содержание материала**		3 /1	
	1	Показатели качества продукции: назначение, безопасность, экологичность, надежность, технологичность, эстетичность, транспортабельность, стандартизация и унификация, правопатентность	2	1,2
	Практические занятия		1	
	1	Классификация продукции по показателям качества	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*1*	
	1	*Знаки соответствия*	*1*	2
Тема 3.3. Контроль качества продукции	**Содержание материала**		1 /1	
	1	Виды контроля качества продукции. Испытание. Виды испытаний; назначение испытательной лаборатории и ее аккредитации	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*1*	
	1	*Понятие качества продукции и декларация соответствия*	*1*	2
Тема 3.4. Сертификация продукции	**Содержание материала**		5 /1	
	1	Основные термины и определения в области сертификации. Обязательная и добровольная сертификация, ее цели и задачи, органы и системы по сертификации и их аккредитации	1	1
	2	Основные принципы сертификации. Система сертификации. Сертификат и знак соответствия.	1	2
	3	Закон Российской Федерации «О техническом регулировании»	1	1
	Практические занятия		2	
	1	Анализ схем сертификации продукции, предусмотренных российскими	2	2

		правилами на соответствии рекомендациями ИСО и МЭК		
	Самостоятельная работа обучающихся		*1*	
	1	*Ознакомление с перечнем схем сертификации*	*1*	2
Тема 3.5. Сертификация на предприятиях общественного питания	**Содержание материала**		3 /1	
	1	Система сертификации на предприятиях общественного питания	2	2
	2	Требования по сертификации, предъявляемые к продукции общественного питания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		*1*	
	1	*Обязанности и функции субъектов сертификации*	*1*	2
Тема 3.6. Системы управления качеством	**Содержание материала**		3	
	1	Системы управления качеством (БИП, СБТ, КАНАРСПИ, НОРМ, КСУКП)	1	2
	2	Система управления качеством ИСО 9000 и маркетинг в системе качества	1	
	Практические занятия		1	
	1	Особенности систем управления качеством; принципы сертификации систем качества	1	2
		Всего:	***42/21***	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины производится в учебном кабинетеметрологии, стандартизации и сертификации, информационного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству студентов;
– рабочее место преподавателя;
– доска классная;
– демонстрационный шкаф для моделей и макетов;
- учебные наглядные пособия;
- комплект дидактического материала (карточки-задания, тесты, инструкционно-технологические карты и раздаточный материал для выполнения лабораторных, практических и контрольных работ).

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионно-программным обеспечением и мультимедиа проектор;
– экран проекционный.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ганевский Г.М., Гольдин И.И. Допуски, посадки и технические измерения в машиностроении. Учебник для проф. образования. М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2016г.
2. Глудкин О.П., Горбунов Н.М., Гуров А.И., Зорин Ю.В.Всеобщее управление качеством. - М.: Радио и связь, 2016.
3. Исаев Л.К., Маклинский В.Д.Метрология и стандартизация в сертификации. М: ИПК Изд-во стандартов, 2016.
4. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии и сертификации: Учебник.- 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт-М, 2015. - 287с.
5. Никифоров А.Д., Бакиев Т.А.Метрология, стандартизация и сертификация. - М: Высшая школа, 2016.
6. Никифоров А.Д.Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения, - М.: Высшая школа, 2016.
7. Никифоров А.Д., Ковшов А.Н., Назаров Ю.Ф.Процессы управления объектами машиностроения. - М: Высшая школа, 2016.

Дополнительные источники:

1. Законы Российской Федерации:
- «О защите прав потребителей»
- «О техническом регулировании»
- «Об обеспечении единства измерений»

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной должнаотвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
знания*:* - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Наблюдение, собеседование. Результаты практической деятельности Наблюдение за организацией работы с формулами вычисления погрешности Наблюдение за организацией работы выбора средств измерений Наблюдение за организацией работы по определению уровня унификации Наблюдение за организацией работы по оформлению текстового документа. Наблюдение за организацией коллективной деятельности
умения*:* - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	

5. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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	
Уметь	- выполнять метрологическую поверку средств измерений; - проводить испытания и контроль продукции; - применять системы обеспечения качества работ при техническом обслуживании и ремонте автомобильного транспорта; - определять износ соединений;
Знать:	- основные понятия, термины и определения; - средства метрологии, стандартизации и сертификации; - профессиональные элементы международной и региональной стандартизации; - показатели качества и методы их оценки; - системы и схемы сертификации
Самостоятельная работа студента	Выполнять задания, используя знания метрологии, стандартизации и сертификации

6. ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

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.	Определяет ближайшие и конечные цели в деятельности Определяет пути реализации планов	- Практические работы, упражнения - Работа с книгой, ГОСТ нормативными документами
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Прогнозирует результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей Находит способы и методы выполнения задачи Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для решения задачи	
ОК 3. Решать проблемы,	Находит пути решения ситуации	

оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для разрешения ситуации
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Пользуется разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами Находит в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.) Определяет соответствие информации поставленной задаче Классифицирует и обобщает информацию Оценивает полноту и достоверность информации
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях Извлекает информацию с электронных носителей
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Ощущает себя частью коллектива Участвует во всех видах коллективной деятельности, С уважением относится к мнению других, доброжелателен Выражает свое мнение Умеет конструктивно решать конфликтные ситуации
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Организует работу по выполнению задания в соответствии с инструкциями Организует деятельность по выявлению ресурсов команды
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития Занимается самообразованием Планирует и осуществляет повышение квалификации
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Самостоятельно осваивает новые способы деятельности Перестраивает поведение в зависимости от меняющихся условий деятельности