Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08. ОХРАНА ТРУДА

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 14» июня 2019 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.08. Охрана труда, 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»
Рякова Л.В. – преподаватель специальных дисциплин 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 13

6. ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОК 14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 08 ОХРАНА ТРУДА

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 «Охрана труда» принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- 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;
- 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/

В результате освоения дисциплины студент 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

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 - 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов - 32 часа;
- самостоятельной работы студентов - 16 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)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	
Самостоятельная работа студентов (всего)	16
Итоговая аттестация: ***дифференцированныйзачет по курсу***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныОП 08 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда	**Содержание учебного материала**		6/*1*	
	1	Правовые и нормативные основы безопасности труда: Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, цели, задачи и принципы правового регулирования в Трудовом кодексе РФ. Основные понятия и направления государственной политики в области охраны труда. Обязанности работодателя и работников по обеспечению безопасных условий и охраны труда на производстве.	2	2
	2	Ответственность за нарушение трудового законодательства. Гарантии охраны труда работникам, занятым на тяжелых работах с вредными условиями труда. Труд женщин и молодежи.	2	
	Практические занятия		**2**	
	1	Работа с Трудовым кодексом РФ	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*1*	
	1	*Изложение основных положений нормативных документов*	*1*	3
Тема 2. Межотраслевые и отраслевые правовые нормативы	**Содержание учебного материала**		**4 /3**	
	1	Межотраслевые правовые нормативы. Понятие о межотраслевых правовых нормативах, используемых на предприятиях общественного питания. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Общие принципы и организация охраны труда на предприятиях общественного питания. Обучение и проверка знаний по охране труда: первичная, периодическая Инструктаж по охране труда: виды, сроки проведения. Система контроля за состоянием охраны труда на предприятиях общественного питания	3	2
	Практические занятия		1	
	1	Изучение межотраслевых правовых нормативов, используемых на предприятиях общественного питания.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		***2***	
	1	*Работа с документами: Трудовой кодекс РФ ст. 225, Положение об организации обучения по охране труда и проверке знаний охраны труда*	*2*	3

	2	*Заполнение образцов документации: журналов инструктажа*	*1*	
Тема 3. Человек и производственная среда	**Содержание учебного материала**		**8 /4**	
	1	Производственная среда, ее характеристики. Общие сведения об опасных и вредных производственных факторах. Нормативы на допустимые параметры среды. Критерии оценки воздействия опасных и вредных факторов. Причины возникновения опасных ситуаций и несчастных случаев на производстве. Работоспособность человека и ее динамика. Пути повышения эффективности трудовой деятельности.	2	2
	2	Микроклимат и его параметры (температура воздуха, скорость его движения, влажность, относительная влажность, тепловое излучение). Уровни воздействия. Негативное влияние на работников микроклиматических факторов с превышением допустимых параметров. Источники негативных микроклиматических факторов на предприятиях общественного питания. Гигиеническая оценка условий труда. Классы условий труда по показателям вредности факторов микроклимата	1	
	3	Производственный шум; параметры, уровни, характеристики. Источники производственного шума. Воздействие производственного шума на человека. Меры борьбы с производственной пылью. Освещение. Показатели освещенности помещений. Средства нормализации световой среды (источники света, светильники). Влияние освещенности на производительность труда.	1	
	4	Классификация вредных химических веществ по токсическому эффекту воздействия на человека. Источники вредных веществ, наиболее часто встречающихся на предприятиях общественного питания	1	
	5	Меры обеспечения безопасности от вредных и опасных факторов среды на предприятиях общественного питания: ограничение воздействия негативных факторов предельно допустимыми уровнями (ПДУ) или предельно допустимыми концентрациями (ПДК), разработка гигиенических нормативов и методик оценки условий труда по степени вредности и опасности, тяжести и напряженности трудового процесса. Установление класса условий труда	2	
	Практические занятия		1	
	1	Оценка условий труда по степени вредности и опасности, тяжести и напряженности трудового процесса	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*4*	
	1	*Определение параметров микроклимата на рабочем месте.*	*2*	3
	2	*Оценка воздействия вредных веществ на организм.*	*2*	

Тема 4. Производственный травматизм и заболеваемость	**Содержание учебного материала**		**6 /4**	
	1	Причины производственного травматизма и профзаболеваний. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению производственного травматизма. Организация обучения работающих безопасности труда.	3	2
	2	Травматизма на предприятиях общественного питания . Меры безопасности. Безопасность технологических процессов производства продукции общественного питания	2	
	Практические занятия		**1**	
	1	Ознакомление и работа с нормативной документацией по расследованию, оформлению и учету несчастных случаев на производстве	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*4*	
	1	*Специфика травматизма на предприятиях общественного питания. Меры безопасности.*	*2*	2
	2	*Изучение отраслевых инструкций по охране труда и технике безопасности*	*2*	
Тема 5. Электробезопасность	**Содержание учебного материала**		**4 /2**	
	1	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Категория эдектроустановок. Общие требования к электроустановкам, электрооборудованию для обеспечения безопасности эксплуатации.	2	2
	2	Технические средства и способы защиты от поражения электрическим током.	1	
	Практические занятия		2	
	1	Решение производственных задач и ситуаций по соблюдению правил электробезопасности на предприятии.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	
	1	*Подготовка рефератов. Примерная тематика рефератов:* *- механическая и автоматическая блокировка электрооборудования;* *- система технических и организационных мероприятий для обеспечения безопасности работ с электрооборудованием*	*2*	3
Тема 6. Основы пожарной безопасности	**Содержание учебного материала**		**4 /2**	
	1	Общие сведения о процессе горения. Причины пожаров на предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность в электроустановках. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения.	3	
	Практические занятия		1	
	1	Изучение первичных средств пожаротушения	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	

	1	*Составление инструкций по пожарной безопасности для предприятия общественного питания.*	*2*	3
Тема 7. Первая помощь при несчастных случаях	**Содержание учебного материала**		**4 /2**	
	1	Приемы оказания первой помощи при несчастных случаях	3	2
	Практические занятия		1	
	1	Оказание первой медицинской помощи при производственном травматизме	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	
	1	*Подготовка к зачету (контрольные вопросы)*	*2*	3
		Всего:	**32 /16**	

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 учебной дисциплины производится в учебных кабинетах «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», информационного.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству студентов;
– рабочее место преподавателя;
– доска классная;
– демонстрационный шкаф для моделей и макетов.

Учебные наглядные пособия:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативно-технической документации

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионно-программным обеспечением и мультимедиа проектор;
– экран проекционный;
– видеофильмы: оказание первой помощи; пожарная безопасность; электробезопасность)

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. Девисилов В.А. Охрана труда: Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Форум-Инфра-М, 2014.- 200 с.
2. Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда: Учеб. пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений/П.П. Кукин, В.Л. Лапин, Н.Л. Пономарев и др. - М.: Высш. шк., 2015. – 431 с.: ил.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.
4. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве.
5. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок ПОТ РМ-016-2001 РД 153-34.0-03.150-00.
6. Дорожные нормативные документы по управлению охраной труда на свердловской железной дороге СТП 80.Н.011-04, 80.Н.012-04, 80.Н.013-04.
7. Положение о порядке проведения аттестации рабочих мест по условиям труда утверждено Постановлением Минтруда РФ от 14.03.97. № 12.

Дополнительные источники:

1. В.М.Гарин И.А.Кленова, В.И.Колесников «Промышленная экология» М.,2015 г-326 с.
2. Безопасность жизнедеятельности / Под ред. С.В. Белова. М.: Высшая школа. НМЦ СПО, 2017.
3. Кукин П.П., Лапин В.Л., Пономарев Н.Л. Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда. М.: Высшая школа, 2014.

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**
Умения: - 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	Практические занятия Самостоятельная работа Тематический тестовый контроль
Знания: - 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; - 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	

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 нормативным и 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, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Находит пути решения ситуации 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	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития Занимается самообразованием	

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	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