

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Рабочая программа учебной дисциплины
ОПЦ.09 Охрана труда

Код и наименование специальности	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343
Реквизиты федеральной образовательной программы среднего общего образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. № 371
Год начала подготовки	2024
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП СПО - ППССЗ	Протокол № 3 от 19 января 2024 г.
Реквизиты приказа уполномоченного лица ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП СПО - ППССЗ	Приказ ректора ФГБОУ ВО Горский ГАУ от 19.01.24 г. № 10/06
Номер по реестру ОП СПО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	СПО-190212-9-2022

Владикавказ, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебный цикл общепрофессиональный.

Связь с другими дисциплинами:

-изучение дисциплины «Охрана труда » позволит подготовиться к усвоению последующих профессиональных дисциплин таких как: «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции», «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «Выполнение работ по профессии рабочего 130011 Контролер пищевой продукции».

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 4, ОК 07.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций: ПК1.2, 1.2.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины – формирование комплекса знаний, умений в области изучаемой дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;

- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

- . определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.

- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру

плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности:

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;

- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;

- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона;

- требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.4. Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК7, Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.(ВД1)

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ВД2)

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часа;
- самостоятельная работа обучающегося 12 часов;
- вариативная часть учебных циклов ППСЗ: 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Обяз. часть	Вариат. часть
Максимальная учебная нагрузка (всего)	-	60
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	-	48
в том числе:		
лекционные занятия	-	32
практические занятия	-	16

лабораторные работы	-	-
курсовая работа (проект)	-	-
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	-	12
в том числе:		
самостоятельная работа над курсовым проектом (работой)	-	-
консультации	-	-
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме итогового контроля в 8 семестре.		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение	Предмет изучения дисциплины «Охрана труда », ее цели и задачи. Взаимосвязь с другими учебными дисциплинами. Основные понятия и определения.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
	Самостоятельная работа. Дисциплина труда и её роль в обеспечении безопасности.	4	
Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности		20	
Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда	<u>Содержание учебного материала</u> Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
Тема 1.2. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности	<u>Содержание учебного материала</u> Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
Тема 1.3. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	<u>Содержание учебного материала</u> Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2

Тема 1.4 Аттестация рабочих мест по условиям труда	Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
	Практическое занятие 1. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда	4	
	Практическое занятие 2. Работа с документацией по расследованию, оформлению, учету и анализу несчастных случаев	2	
Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности		12	
Тема 2.1. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.	<u>Содержание учебного материала</u> Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно - гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
	Практическое занятие 3. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека.	2	
	Практическое занятие 4. Воздействие производственного шума на организм человека	2	
	Самостоятельная работа. Условия труда: производственная среда и организация труда	4	
Тема 2.2. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители - характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности		4	
Тема 3.1. Контроль за состоянием воздушной среды и	<u>Содержание учебного материала</u> Нормирование параметров воздушной среды. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2

освещения на предприятиях	Виды и нормирование искусственного и естественного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами		ПК 1.2
Тема 3.2 Нормирование производственного шума и вибрации.	<u>Содержание учебного материала</u> Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования		18	
Тема 4.1 Холодильное оборудование	<u>Содержание учебного материала</u> Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные машины. Абсорбционные холодильные машины. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
Тема 4.2 Технологическое оборудование молоко перерабатывающих предприятий	<u>Содержание учебного материала</u> Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации технологического оборудования молоко перерабатывающих предприятий. Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
	Практическое занятие 5. Требования к рациональному размещению оборудования.	2	
	Практическое занятие 6. Предохранительные средства защиты	4	
	Самостоятельная работа. Классификация веществ и производственных объектов по пожарной опасности.	4	
Тема 4.3 Электробезопасность	<u>Содержание учебного материала</u> Факторы, определяющие поражение человека электрическим током. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия зануление. Защитное заземление. Защитное отключение.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 1.2
Промежуточная аттестация			

Bcero	60	
-------	----	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование и технические средства обучения:

- Средства индивидуальной защиты (респиратор Р-2, Общевойсковой защитный комплекс (ОЗК), противогаз ГП-7, Ватно-марлевая повязка, противопыльная тканевая маска, индивидуальный противохимический пакет (ИПП-11),

- Комплект плакатов по БЖД (по Гражданской обороне, Основам военной службы, Оказанию первой помощи);

- Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;

- Медицинская аптечка с техническими средствами обучения (Жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, шприц - тубик одноразового пользования (без наполнителя), бинты марлевые и эластичные);

- Огнетушители порошковые (учебные);

- Огнетушители пенные (учебные);

- Огнетушители углекислотные (учебные);

- Средства медицинской защиты (Аптечка индивидуальная (АИ-4);

- персональный компьютер с программным обеспечением;

- интерактивная доска, выход в локальную сеть.

Имущество:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 220 с. — ISBN 978-5-507-47545-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387788> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 376 с. — ISBN 978-5-507-50235-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/414758>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Охрана труда : учебное пособие / составитель С. Н. Румянцев. — пос. Караваево : КГСХА, 2024. — 228 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/416831>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Канаев, М. А. Охрана труда : методические указания / М. А. Канаев. — Самара : СамГАУ, 2022. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/25930>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ

№ п/п	Название БД (пакета), производитель	Адрес сайта	Реквизиты договора	Срок оказания услуги
1.	«Сетевая электронная библиотека аграрных вузов». Издательство Лань	https://e.lanbook.com	Договор № сэб нв-169 от 23.12.2019г.	23.12.2019г. пролонгируется
2.	Электронно-библиотечная система «Book» ООО «КноРус медиа»	www.book.ru	Договор № 18511519 от 11.09.2023г.	19.09.2023г. - 19.09.2024г.
			Договор № 18515629 от 12. 09. 2024г.	19.09.2024г. - 19.09.2025г.

3.	Электронно-библиотечная система «Лань» (доступ к коллекции "ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение»)	https://e.lanbook.com	Договор № 1-24/2023 от 13.07.2023г.	01.09.2024г. 01.09.2025г.
			Договор № 1-24/2024 от 21.05.2024г.	01.09.2024г. 01.09.2025г.
4.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 1-24/2023 от 13.12.2023г.	09.01.2024г. - 09.01.2025г.
5.	Система автоматизации библиотек ИРБИС64	Портал информационно-тех. сопровождения http://support.open4u.ru	Договор № А-12819 от 28.03 2024г.	28.03 2024г. - 28.03.2025г.

3.3 Особенности обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Обучение по дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Содержание образования и условия организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Предполагаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств. Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знать:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p>Текущий контроль: защита лабораторных работ,</p> <p>результаты внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

<p>информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</p> <p>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;</p> <p>- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона;</p> <p>- требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим</p>		
---	--	--

операциям.		
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) . определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p>	<p>Текущий контроль: защита лабораторных работ,</p> <p>результаты внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p>

<p>решения профессиональных задач.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. 		
---	--	--