

Актуализировано:

Защ. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушакова
пр. № 218 от 08.09.15г

Актуализировано:
Защ. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушакова
пр. № 222 от 31.08.16г

Актуализировано:
Защ. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушакова
пр. № 237 от 30.08.17г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО
«Уфимский торгово-
экономический колледж»
Т.О. Якимова
«29» августа 2014г

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10Технология продукции общественного питания.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Составитель: Бажанова Н.В.–преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлению подготовки в области организации обслуживания в организациях общественного питания и подготовки профессии рабочих должностей и служащих: по программе 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

Обязательная часть

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 дисциплины обучающийся **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

Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):

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.

на формирование общих компетенций (ОК):

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 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	2
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
1. Во время производственной практики выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	
2. Во время производственной практики использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	
3. Во время производственной практики проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	
4. Во время производственной практики разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.	

1.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины: Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1.Нормативно-правовая база.		32	
Тема 1.1. Основные направления государственной политики	Нормативно-правовая база труда: понятие назначение федеральные законы в безопасности охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда с Российской Федерации», трудовой кодекс РФ (гл 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России субъектов РФ, а также место самоуправления в области охраны труда, Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс, ст.211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	4	3
	Содержание учебного материала:		
Тема 1.2. Система управления охраной труда в организациях общественного питания.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основания для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающих услуг по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условия и охраны труда. Обязанности работнику по соблюдению	4	3

	<p>норма и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников по охране труда. Дополнительная гарантия по охране труда отдельных категорий работников. Обучение и профессиональная подготовка в области труда. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий). Характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Во время производственной практики выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	4	
	<p>Содержание учебного материала:</p>		
<p>Тема 1.3. Обеспечение охраны труда</p>	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление сферой охраны труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Федеральные службы их назначение и функции: Федеральная служба по труду и занятости (Роструд); Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор); Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор); Государственная экспертиза условий труда; Государственная противопожарная служба МЧС России; Федеральная служба по</p>	4	3

	надзору в сфере здравоохранения и социального развития. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Трудовой договор).		
	Содержание учебного материала:		
Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания.	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий работы на предприятиях. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (произведенный микроклимат) и их влияния на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных для предприятия общественного питания. Понятие о ПДК (предельно допустимой концентрации) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятий, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентаря посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по вентиляции, водоснабжению, канализации, оснащению и др.	4	3
	Практическая работа: участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмо- безопасности.	2	

	Составление документации установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.		
	Содержание учебного материала:		
Тема 1.5 Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные и производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организации.</p> <p>Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшему от несчастного случая.</p>	4	3
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Во время производственной практики использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p>	4	
	Содержание учебного материала:		
Тема 1.6.	Электроопасность: понятия, последствия поражения человека	4	3

Электробезопасность	электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции торгового-технического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление, защитные отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электротоком, их виды, назначения, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Содержание учебного материала:		
Тема 1.7. Пожарная безопасность.	Пожарная безопасность: понятие, последствие ее несоблюдения. Правовая база: «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила инструкции пожарной безопасности. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97), правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область, компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, порядок, виды. Сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещение и оборудование. Действие администрации и работников	4	3

	<p>Самостоятельная работа: Во время производственной практики проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p>	4	
	Содержание учебного материала:		
Тема 1.8. Требования безопасности к торгово-техническому оборудованию.	<p>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструктаж по технике безопасности. Хранение и использование средств защиты. Общие требования к безопасности, предъявляемые к торгово-техническому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.</p>	2	3
	<p>Самостоятельная работа: Во время производственной практики разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	4	
	Всего:	48	

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: «Охрана труда».

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета: безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (логические схемы, рабочая тетрадь, учебно-методические комплексы) на каждого обучающегося по темам практических работ.

Технические средства обучения: технико-технологическое оборудование применяемое в предприятиях общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция РФ от 12.12.2010 (в ред. от 30.12.2010)
2. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2011 №197 – ФЗ (ред. от 23.07.2013)
3. Федеральный закон РФ от 17.07.2011 № 181 – ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» (ред. от 09.05.2012, с изменен. от 26.12.2011).
4. Федеральный закон РФ от 18.07.2011 №109 –ФЗ «О внесении изменений и дополнений в кодекс законов о труде РФ» (ред. от 13.12.2011)
5. Федеральный закон РФ от 24.07.2013 №125 (ред. от 05.04.2013) «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
6. Федеральный закон РФ от 21.07.2013 №116 (ред. от 04.03.2013 «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
7. Федеральный закон РФ от 30.03.2012 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" ред. 25.06.2012
8. Федеральный закон РФ от 21.12.2013 №69 (ред. от 11.02.2013) «О пожарной безопасности»
9. "ГОСТ 12.2.092-14. Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний" (от 30.05.1995 N 275)
- 10.ГОСТ 12.1.030-11 - Электробезопасность. Защитное заземление. Зануление Постановление Минтруда РФ от 22.12.2010 N 92 "Об утверждении Межотраслевых правил по охране труда при эксплуатации фреоновых холодильных установок"
- 11.Правила по охране труда при хранении и переработке плодоовощной продукции(утв. приказом Минсельхоза РФ от 20 июня 2013 г. N 898)

Дополнительные источники

1. Бурашников Ю.М. Охрана в пищевой промышленности общественном питании и торговле: учебное пособие – Москва: Академия, 2012 г.- 350с.
2. Бурашников Ю.М, Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств. – СПб: Издательство ГИОРД, 2010 г.- 416с
3. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- Ростов-на Дону: Феникс, 2011.- 253с.
4. Коева В.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания. Издательство Феникс. -2011 г. – 224с.
5. Петрова М.С., Вольхин С.Н., Хотунцев Ю.Л. Основы производства. Охрана труда. Издательство Академия. – 2014 г. 208 с.
6. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. Издательство: Академия. – 2012 г. – 320 с.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru.>, [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

<http://www.pro-trud.ru/> - ГОСТы по охране труда.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ДИСЦИПЛИНЫ: «Охрана труда».

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

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>Участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценка условий труда и уровня травмобезопасности;</p> <p>Проведение вводного инструктажа подчиненных работников (персонала), инструктирование их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>Разъяснение подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>Вырабатывание навыков, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>Ведение документации установленного образца по</p>	<p>Текущий контроль: Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе самостоятельных занятий.</p> <p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе самостоятельных занятий.</p> <p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия.</p> <p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе самостоятельных занятий. Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе самостоятельных занятий.</p> <p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе самостоятельных занятий.</p> <p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе самостоятельных занятий.</p> <p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия.</p>

охране труда, соблюдение сроков ее заполнения и условия хранения; сроков её исполнения.	
Знания:	Итоговый контроль:
систем управления охраной труда в организации; Законов и нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на зачете.
обязанностей работников в области охраны труда; фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия.
возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на зачете.
общих правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия.
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на зачете.
правил хранения ранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на зачете.
Условия труда и воздействия негативных факторов производственной среды на организм человека.	Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на зачете.
Причины возникновения и профилактику производственного травматизма	Оценка результата учебной деятельности по критериям (новизна текста, степень раскрытия сущности вопроса, обоснованность выбора

и профессиональных
заболеваний.

источников, соблюдение требований к оформлению).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
	.
Основание:	

