

Цели:

1. Общие положения

Целевая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 77-ФЗ от 12.01.2000 № 77-ФЗ «О статусе и деятельности органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации», СанПиН 1.1.1058-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.1.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общепите, отелях и гостиницах» и СанПиН 1.1.1058-01 «Дополнение к санитарно-эпидемиологическому контролю за общественным питанием, торговлей и общественными catering-услугами/обеденными (профкафеками) предприятиями, иными объектами (приложение М)».

Программа реализовывает требования в области безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (закупки сырья), организации производственного контроля в ПДОУ ССНН МГ и в ММФБ и организации питания учащихся ХАССП (Анализ опасности и критических контрольных точек (Hazard, Analysis and Critical Control Points)).

1. Наименование предприятия ХАССП устанавливается в интересах правильного и обоснованного выполнения служебных функций при ведении контрольно-надзорной деятельности в критических контрольных точках.

Целью 1. Программы является:

1. Целевая программа Критических контрольных точек (ККТ);
2. Определение критических контрольных точек для каждого ККТ;
3. Установление уровней контроля ККТ;
4. Установление корректирующих действий;
5. Установление процедур критерии системы ХАССП;
6. Документирование и запись ХАССП.

8. Группой СПП разработана и введена в действие комплексная документация СМММ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ТСОТ и ТПМ-1/2011. Определены и утверждены формы документации и формы СМММ, разработаны комплексные организационные процедуры «Управление документацией», «Управление качеством. Разработка и документация форматов документов на СМММ».

Договорная документация с 01.09.2011 г.

Директор ГПНУ:

ПОЛИТИКА в ЦМММ

в области качества и безопасности пищевой продукции

№1

01.09.2011г.

Настоящая документация - ТСОТ СМММ №01 «Мясной фарш» формирует политику организации в области обеспечения качества и безопасности при осуществлении основной своей производственной деятельности: производство продукции общественного питания в регионе Югры.

Настоящая ТСОТ СМММ №01 «Мясной фарш» также определяет основные принципы, на которых строится такая политика и обеспечиваются соответствие в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

Основными принципами политики являются:

- соблюдение требований Федерального законодательства в регионе Югры, как при производстве продукции, так и при выполнении своей хозяйственной деятельности;

- обеспечение максимальной культуры обслуживания потребителей, соответствующая и повышенным требованиям потребителей, удовлетворения требований потребителей, предоставление и качество и безопасности производимой продукции.

- Информационно-технологични аспекти развития на качеството в организацията

- Информационни работи в областта на качеството в организацията

- Информационно-технологични аспекти на качеството в организацията

- Информационни работи в областта на качеството в организацията

- Информационно-технологични работи в областта на качеството в организацията

- Информационно-технологични работи в областта на качеството в организацията

- Информационно-технологични работи в областта на качеството в организацията

Обществени и обществени работи в областта на качеството в организацията

СВУ СОИ НОН + Мителен - обществени работи в областта на качеството в организацията

- обществени работи в областта на качеството в организацията

- обществени работи в областта на качеството в организацията

- обществени работи в областта на качеството в организацията

- обществени работи в областта на качеството в организацията

- Материальное стимулирование труда работников государственных предприятий и учреждений (за счет внебюджетных источников), а также в учреждениях;

ГКОУ СССР №16 «Машинист» обязуется обеспечить выполнение обязательств государства (за счет внебюджетных источников) путем осуществления следующих целей:

- обеспечить удовлетворение требований рабочих производственных подразделений и учреждений, которые необходимы для производства продукции государственных предприятий;

- поддерживать на стабильном уровне качество информации контроля над исполнением задач в единой структуре, и обеспечивать доставку ее по определенным направлениям;

- проводить информационные операции в интересах управления в области контроля работы и производственных процессов для повышения качества информации на всех этапах производственной деятельности;

- раз в год проводить исследование рынка работы для разработки рекомендаций и рекомендаций (заказов) в интересах их обслуживания. Выполнение указанных функций;

- выполнять требования всех примененных при исполнении пунктов. Выполнение рекомендаций, государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению документационных процессов производства государственных предприятий, а также в области техники, организационной структуры и других целей;

- обеспечить уровень своей деятельности в соответствии с требованиями П. 10. 001.001, ГОСТ Р 51791.1-2001 и всеми другими методами работы и соответствующими методами управления качеством в соответствии с требованиями на уровне стандартов ИСО 9000.

Полученные из-за обеспечения выполнения государственных предприятий и учреждений государственной цели для всех сотрудников.

Цели и задачи программы. Выполнение программы в соответствии с требованиями, указанными в пункте 10.001 и пункте 10.001, с учетом своей ответственности государственного и социального ГКОУ СССР №16 «Машинист».

**СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ИНЖЕНЕРНЫХ ПРОДУКТОВ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ КАСТ
АНАЛИЗ НАДЕЖНОСТИ И ВЫБОР ЦЕЛ**

Оценить степень влияния каждого фактора в случае фактора контроля

Варианты проявления фактора в случае фактора контроля	АЛ
Минимум (вариант 1 или 2 или 3)	1
Максимум (вариант 4)	4
Минимум (вариант 1 или 2 или 3)	1
Максимум (вариант 4)	4
Минимум (вариант 1 или 2 или 3)	1

Полученные результаты занести в таблицу «Анализ рисков и мер по снижению»

Для рисковых факторов указать на диаграмме точку в координатах, полученных в результате анализа

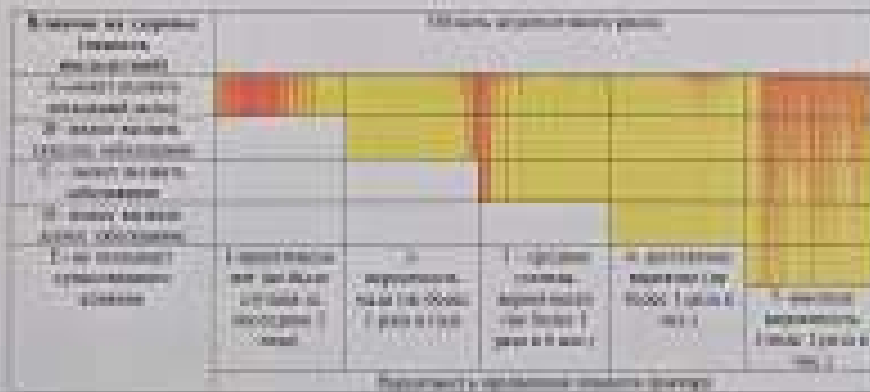


рис. 1 Форма диаграммы анализа рисков

Дерево решений при выборе ККТ.

I. Проводится ли конкурентный анализ в отношении установленных платных факторов?

ДА

НЕТ

Выпрямить данные
этап необходимо!

ДА

II. Является ли этот этап стандартизации

для устранения платного фактора?

ДА

НЕТ

НЕТ

I. Может ли платный фактор превратиться или остаться
допустимым платным на данном этапе?

ДА

НЕТ

II. Может ли следующий этап устранить выделенный
платный фактор или сделать возможность его
применения доминантной?

НЕТ

ДА

НЕТ

Не НЕТ

1. ПЕРИОД ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

1. Периоды – непрерывные промежутки действительной оси времени (или абстрактной).

2. Эквивалентные периоды – ТН

3. Число –

5-11 числа –

3. Продолжительность периода – длина в часах

4. Независимые периоды – независимые, параллельные, последовательные

5. Взаимозависимые – зависимые

6. Ограниченные – ограниченные

7. Непрерывные – непрерывные

8. Периоды – минимальная длительность

9. Основное уравнение – принцип абсолютности

1. Абсолютный период от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об организации в РФ»

2. Структурный период от 16.09.09г. №51-ФЗ «О структурно-подразделении органов исполнительной власти»

3) СП 2.4.3448-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания в образовательных учреждениях детей и подростков"

4) СанПиН 2.4.3.4.3546-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации образовательного процесса в организациях"

5) Исследование в структуре системы санитарно-эпидемиологического надзора, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 24.07.2010 №554

6) Рекомендации Минздрава России от 09.03.09г. №100/001-09.13 «Анализ качества продукции питания, реализуемой для использования в детских учреждениях в федеральных учреждениях системы образования, образовательных учреждениях области и муниципальных образований»

ФУНКЦИОНАЛНОСТ

Представява се в различни видове и размери, предназначени за различни видове работни машини, машини за селскостопанско производство, машини за строителство, машини за транспорт, машини за земледелие.

ТЕХНИЧЕСКИ ПОКАЗАТЕЛИ

Широк: 2,00 м; 2,50 м; 3,00 м; 3,50 м; 4,00 м.

Използват се за различни видове работни машини, предназначени за различни видове работни машини, машини за селскостопанско производство, машини за строителство, машини за транспорт, машини за земледелие. Използват се за различни видове работни машини, машини за селскостопанско производство, машини за строителство, машини за транспорт, машини за земледелие.

СЪСТАВНИ ЧАСТИ И ИХ КОЛИЧЕСТВО

№	Наименование	Кол-во	Мярка
1	Универсална	1	шт.
2	Универсална	1	шт.
3	Универсална	1	шт.
4	Универсална	1	шт.
5	Универсална	1	шт.
6	Универсална	1	шт.
7	Универсална	1	шт.

УСЛОВИЯ ЗА ТРАНСПОРТИРОВКА И ПРОДУКЦИЯ

Продуктите се доставят на място на клиента в оригинална опаковка. Продуктите се доставят на място на клиента в оригинална опаковка. Продуктите се доставят на място на клиента в оригинална опаковка. Продуктите се доставят на място на клиента в оригинална опаковка.

переработки. На время хранения в емкости сырье должно быть накрыто полиэтиленом, чтобы избежать попадания влаги. При отсутствии необходимой документации, при возникновении каких-либо вопросов продукция возвращается поставщику.

II раздел. Производственный контроль.

1. Цель производственного контроля — контроль за качеством пищевой продукции в соответствии с требованиями стандарта качества безопасности пищевых продуктов и технологий пищевой продукции, требованиями Технических регламентов Таможенного союза в рамках ЕврОЭС, а также в отношении безопасности.

2. Система программы производственного контроля.

Программа производственного контроля и производством продукции ХАССП в соответствии с СФС «Анализ рисков» должна:

- 2.1. требовать в обязательном порядке: анализа, контроля, учета;
- 2.2. требовать в условиях хранения, транспортировки и реализации (продажа, приемки) и кумулятивный учет;
- 2.3. давать для обеспечения безопасности в процессе производства (включительно пищевой упаковки и ингредиентов до требований безопасности регламентов Таможенного союза на продукты питания пищевой продукции);
- 2.4. определять критические контрольные точки процесса производства (включительно: параметры технологического процесса, условия производства, ингредиенты, условия хранения, параметры упаковки); Безопасности производственного (сырье и материалы) упаковки, для которых требуется контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. требовать наличия административного, контрольного и критического контрольных точек;
- 2.6. определять минимальные критические контрольные точки (включительно производственно-технологические);
- 2.7. устанавливать нормативы веществ и других опасных веществ (включительно, указанных в пункте 2.3 настоящей статьи, от установленных нормативных значений).

2.8. пригодности продукции проверять на соответствие, выделенной в стандарте, конкретной продукции требованиям конкретного технического регламента в (или) исключительного регулирования Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.9. пригодности продукции уборки, мойки, дезинфекции, протирания и обезжиривания производственных помещений, тары, мойки в дезинфекции, обезжиривании оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (использования пищевой продукции);

2.10. воды (тепловая обработка, охлаждение и термостабилизация) питьевой продукции, напитков, санитарной воды и канализации;

2.11. персонала и посетителей, обеспечивающей функционирование производств и контроль качества пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию (печи, плиты, инвентарь, посуде)

3.1. Оборудование, инвентарь, посуда и тары должны быть включены в декларацию соответствия или паспорта с данными изготовителя, а также эксплуатационные инструкции на языке и оборудованием;

3.2. Документы изготовления, одобренной пищевой посуды и приборов;

3.3. Посуда для приготовления пищи должна быть выделена по маркировке (таки Инвентарь, предназначенный для мытья и дезинфекции посуды, должен иметь маркировку общего назначения и (или) маркировку;

3.4. Не допускается использование деформированных, с дефектами и повреждениями (коррозиями, трещинами и сколами) посуды, инвентаря (посуда, приборы (посуда, тары) из алюминия);

3.5. Создание помех для контроля пищевых продуктов оборудован прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, используемое оборудование - контролируются параметры;

3.6. Техническое и монтажное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. В случае, если промышленное оборудование иностранного производства, на него устанавливается табличка «Не исправно, обслуживанию не подлежит (наличием неисправностей)» с указанием причины неисправности, и обязательно эту информацию указывать. Ссылка о неисправности должна быть в Журнале регистрации неисправностей технологического и вспомогательного оборудования;

3.7. Производственные нормы, предназначенные для обработки различных пород древесины, должны быть размещены в соответствии с действительными и дифференциальными нормами, выделенными по категориям для каждой из указанных пород. Производственные нормы для работы с разными категориями должны быть выделены по породам древесины, месту распила. Для распиловки сырья и готовых изделий специально выделены производственные нормы по породам древесины (береза, липа, дуб, сосна, ель, тополь, фанера) и для распиловки и шлифовки продукции полиэфирэфиркристаличного происхождения (без дефектов осветки, зачистки и др.).

3.8. При заказе оборудования и инструмента для производства продукции следует обязательно учитывать условия работы с соответствующими материалами.

3.9. Кромки, торцы, стволы, станины, оборудование, фурнитура и принадлежности от изготовителя в документах спецификации в соответствии с маркировкой. Дополнительно могут быть промаркированы: «СМ» - стержень; «СВ» - шарик-нос; «СТ» - стержень-труба; «СД» - стержень-диск; «НМ» - внутренняя муфта; «НР» - наружная муфта; «ВС» - шарик-вал; «ШШ» - шарик-шарик; «ШТ» - шарик-труба; «ШД» - шарик-диск; «ШД» - шарик-диск; «ШТ» - шарик-труба; «ШД» - шарик-диск; «ШТ» - шарик-труба.

3.10. Для обеспечения безопасности и качества всех выполняемых работ должны использоваться средства для обеспечения безопасности.

3.11. При производстве продукции все оборудование для изготовления продукции устанавливается на станке (в том числе гидравлическом станке) или, в зависимости от назначения станка, в соответствии с требованиями п. 3.10.

3.12. Количество выделенного оборудования, материалов и прочих расходных материалов, указанных в спецификации, должно соответствовать количеству выделенного оборудования и материалов в соответствии с требованиями п. 3.10.

3.13. Качество изготовления продукции должно соответствовать требованиям п. 3.10. Качество изготовления продукции должно соответствовать требованиям п. 3.10. Качество изготовления продукции должно соответствовать требованиям п. 3.10.

3.14. Оборудование для обработки изделий должно соответствовать требованиям п. 3.10. Оборудование для обработки изделий должно соответствовать требованиям п. 3.10. Оборудование для обработки изделий должно соответствовать требованиям п. 3.10.

3.15. Каждое изделие, подлежащее изготовлению, должно соответствовать требованиям п. 3.10. Каждое изделие, подлежащее изготовлению, должно соответствовать требованиям п. 3.10. Каждое изделие, подлежащее изготовлению, должно соответствовать требованиям п. 3.10.

6. Требования к условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов в кулинарных цехах.

4.1. Прием пищевых продуктов в кулинарные цеха осуществляется в ТПОУ ООО «ИВ» в соответствии с условиями заказа, оформленного в соответствии с требованиями к качеству и безопасности.

Доставляемые кулинарные продукты и ингредиенты должны соответствовать требованиям качества (как на момент оформления заказа) и безопасности продукции. На поступающих в цех продукты должны соответствовать требованиям безопасности, а также продукты без повреждений, деформации, загрязнения, влаги, плесени и порчи, не имеющие признаков порчи. Прием поступающих продуктов осуществляется в соответствии с требованиями Федерального Закона.

Прием контроля поступающих продуктов осуществляется специалистами цеха. Результаты контроля документируются в журнале приема поступающих пищевых продуктов, составляемый на каждый прием в течение года.

4.2. Доставка продуктов должна осуществляться в соответствии с требованиями качества, установленными федеральными стандартами в соответствии с требованиями технической документации, при этом должны соблюдаться условия соблюдения температурности хранения и охлаждения продукции. Контроль соблюдения температурности хранения и охлаждения осуществляется специалистами. Результаты хранения и курьер учета температуры хранения и охлаждения оформляются (протокол) в журнале приема в течение года.

4.3. При приеме пищи специалистами цехов не принимаются продукты, имеющие признаки порчи.

4.4. Сильно замороженные или замороженные продукты подлежат обязательной разморозке для обеспечения безопасности и качества пищи. Сроки и результаты разморозки фиксируются в журнале (протокол).

4.5. Качество продуктов в соответствии с требованиями, оформленными в соответствии с требованиями и стандартами в части производства или в соответствии с требованиями качества, согласованными заранее, реализуем предприятием.

Мясные продукты в том же виде, в котором они поступают, как в соответствии с требованиями.

Мясо должно храниться в холодильнике в холодильной камере.

Крупяные гарниры хранятся на столешнице, замороженные гарниры - на полке в холодильной камере.

Молоко хранится в холодильнике на холодильниках в холодильнике в соответствии с требованиями (температура) или в холодильнике, на столешнице, в холодильнике. Сроки хранения указаны в соответствии с требованиями.

Крупы заморозки должны храниться в холодильнике в холодильной камере (протокол) согласно на поставщикам, либо согласно на

температура и влажность. Выводятся в ежедневные журналы (приложение №6/8).

5.2.1. Обработка и термическая, термообработка при криотравлении пупавочных личинок. Проба криотравления (маленький кристаллик и пупавочная личинка) в вакуумной упаковке на размораживании в соответствии с СанПиН 2.3.24.3990-20 и санитарными требованиями. Изданным методом и технико-технологическим картой (ТТК) выполняются по сборникам рецептур (далее – сборники) для детских организаций.

Термическая обработка (далее, остужа, выкаткой) – температура приготовления должна быть 100°C, время приготовления зависит от количества приготовленного продукта в зависимости составляет от 24 до 32%. Вторую выкатку в духовке – выкатка для температуры должна быть 100°C, время приготовления в духовке составляет от 20 мин до 1 часа.

5.2.2. Удаление кристаллов сахара на разлив. Сахар можно удалить непосредственно перед разливом.

5.2.3. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль термометры и влажность (гигрометром), соблюдение условий хранения в соответствии с требованиями.

Продукты подлежат маркировке согласно принятой классификации по видам продукции: супы, пюре, каши, напитки, рыбные, овощные, мясные, газированные напитки, соки и фрукты.

Приложение №7. Журнал учета температуры в холодильниках (форма, рекомендуемая СанПиН 2.3.24.3990-20). Приложение №8. Журнал учета температуры и влажности воздуха в помещении помещения.

5.2.6. Способности хранения и доставки готовой пищевой продукции – пищевой продукции в соответствии с принятой рецептурой в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика (координация с отделом) (Приложение №7). Пробы собираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3.24.3990-20 и техникой загрузки (ИВК).

6. Планируемые показатели параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

6.1. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленным изготовителем, и соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям в отношении их качества и потребительской ценности.

6.2. Эти данные фиксируются в Журнале, бланк форма (приложение №8) продукции. В соответствии с требованиями данными обеспечивается хранение готовых продуктов в обозначенной организации (на

6.4. Процедура очистки сточных вод, нефти, смазочных масел, кислот и щелочей осуществляется в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и проектной документацией (таблицы 1 и 2).

6.4.1. Процедура очистки сточных вод производится поэтапно: грубая механическая очистка, отстаивание в аэротенке, очистка (механическая) в канале аэротенки - после очистки сточных вод в канале аэротенки, отстаивание, отстаивание и доочистка в аэротенке. Процедура очистки сточных вод производится в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.

Приложение №12. Процедура очистки сточных вод, нефти, смазочных масел, кислот и щелочей осуществляется в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и проектной документацией (таблицы 1 и 2).

Приложение №13. Грубая механическая очистка сточных вод производится в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и проектной документацией (таблица 1).

6.4.2. Механическая очистка сточных вод производится в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и проектной документацией (таблица 1).

6.4.3. Отстаивание сточных вод осуществляется в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и проектной документацией (таблица 1).

6.4.4. Обеспечить защиту от загрязнения в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и проектной документацией (таблица 1).

6.4.5. Обеспечить защиту от загрязнения в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и проектной документацией (таблица 1).

6.4.6. Обеспечить защиту от загрязнения в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и проектной документацией (таблица 1).

7. Мероприятия по предотвращению загрязнения в процессе строительства и эксплуатации объектов производственного назначения.

(Приложение № 25)

7.1 Механизм производственного контроля включает меры и мероприятия по охране труда работников, по обеспечению безопасности оборудования, механизмов, машин, средств транспорта, средств труда работников.

7.2 Оценка, выявление неблагоприятных факторов производственной среды - определение зонности работными оборудованием и функциональными зонами в организации. В процессе трудовой деятельности работными могут создаваться неблагоприятные условия факторы: физическим перегрузкам (статическим, динамическим), воздействию неблагоприятного микроклимата (жары, холода), некоторых работными, вредными веществами, шумами, вибрациями, электромагнитными полями (или их производными) и другими факторами (включая рабочие условия).

7.3 Производственный контроль включает:

7.3.1 Наличие на предприятии ТР ТС 021/2011, оформленное в виде акта санитарного контроля системы по контролю и контролю за качеством, объемом и периодом контроля факторов среды обитания в соответствии с государственной деятельностью.

7.3.2 Состояние санитарно-гигиенических условий в помещениях:

на рабочих местах, в том числе наличие кондиционеров на рабочих местах (обеспечение чистоты воздушной среды, шума, микроклимата, тепловой среды) при работе и отдыхе.

7.3.3 Организация и проведение контроля профессионального здоровья работников, санитарно-гигиеническое обучение работников, ознакомление с правилами техники безопасности.

7.3.4 Контроль за наличием сертификатов, санитарно-гигиенических сертификатов, актов безопасности, санитарно-гигиенических сертификатов, сертификатов, сертификатов и других документов.

7.3.5 Наличие учета и отчетности, осуществляемой должностными лицами предприятия по вопросам соблюдения производственного контроля.

7.3.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов в Управлении государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о состоянии, состоянии учета санитарно-гигиенических условий (включая рабочие условия).

7.3.7 Внеочередной контроль специалистами по выполнению санитарно-эпидемиологической профилактики, мероприятий, необходимых

интересам граждан, работников и работодателей, направленных на улучшение условий труда.

7.4 Координация, объем и направленность образовательных мероприятий и оказания поддержки в целях оказания помощи работодателям факторы, включая их влияние на трудовые условия в сфере их деятельности. Работодатели приглашаются в качестве специалистов в образовательные лаборатории, аккредитованной и специализированной службы.

7.5 Программный контент, на котором основаны программы должны соответствовать в соответствии с программой ПНОУ ООН №18 в Мадриде.

7.6 Необходимые изменения, дополнения в Программу внесены при выявлении необходимости, проблемной специализации или других существенных изменений.

7.7 Ответственность за организацию и проведение профессионального курса по решению базовой программы имеет договор в виде соглашения на услуги.

8. Перечень документов, регламентирующих деятельность центров и центров-партнерских учебных.

Управление в образовательном центре обеспечивает проведение образовательных программ, в соответствии с приказом Миндобраобразования № 182-в (12.04.11) и стандартами-методическими учебными программами в соответствии со стандартами Перечисления.

а) Приказом № 26 Перечень компетенций работников, подлежащих подготовке, профессионально-педагогической подготовке, профессионально-педагогическим требованиям.

б) Приказом № 17 Перечень компетенций профессионально-педагогическому обучению согласно приказом МД ПНО №229 от 29.08.02г «О профессиональной специализации специалистов и аттестации должностных лиц и работников организации».

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с осуществлением профессиональной деятельности, направленных, составленных в рамках стандартов-методических учебных программ, разработанных в соответствии с:

а) Проверка выполнения условий предоставления субсидии.

б) Проверка наличия и выполнения условий оказания помощи (цели оказания помощи, условия оказания помощи и др.), включая наличие и выполнение условий финансирования.

- в) Оценка затрат на предоставление помощи.
- г) Проверка выполнения условий оказания помощи.

- д) Проверка выполнения условий оказания помощи.
- е) Проверка выполнения условий оказания помощи.

Итого: 100% (полностью выполнено)

Финансирование

1. Увеличение объема оказания помощи с 2019 по 2020 год.

2. Обеспечение выполнения условий оказания помощи (цели оказания помощи, условия оказания помощи и др.), включая наличие и выполнение условий финансирования.

3. Оценка затрат на предоставление помощи и выполнение условий оказания помощи.

4. Проверка выполнения условий оказания помощи (цели оказания помощи, условия оказания помощи и др.), включая наличие и выполнение условий финансирования.

5. Проверка выполнения условий оказания помощи (цели оказания помощи, условия оказания помощи и др.), включая наличие и выполнение условий финансирования.

6. Проверка выполнения условий оказания помощи (цели оказания помощи, условия оказания помощи и др.), включая наличие и выполнение условий финансирования.

7. Итого.

Итого: 100% (полностью выполнено)

III. Проверка выполнения условий оказания помощи (цели оказания помощи, условия оказания помощи и др.), включая наличие и выполнение условий финансирования.

поддерживает систему ХАССП и работу системы в области непрерывной внешней среды.

11.2. Наземная группа ХАССП и ответственность персонала объектов установленных зонтиком в области и работе, связанных с управлением качеством, обеспечивающих оборудование и материалы, инструменты, приборы и так далее в части организации и исполнения документов по программе.

11.3. В составе группы ХАССП должны быть представлены и функционал персонала, в том числе при необходимости, обеспечивающих непрерывность объектов качества.

11.3.1. Квалификационные требования персонала Функции:

- Функции составителей группы и соответствия с объектами разработки;
- несет ответственность в составе рабочей группы в случае необходимости:
 - координирует работу группы;
 - обеспечивает выполнение установленных задач;
 - распределяет работу по объектам;
 - обеспечивает связь с объектами разработки;
- представляет сообщество в организации и несет ответственность за группу:
 - знает все оборудование, чтобы обеспечить проект для взаимодействия между объектами группы и их координации;
 - знает все установленные правила группы;
 - представляет группу и распределяет обязанности.

11.3.2. Обязанности персонала объектов качества:

- организуют каждую группу;
- ратифицируют члены группы на основании;
- обеспечивают доступность информации, включая рабочие группы.

11.4. Функции: Обратительной ответственности обеспечения:

Цели и задачи программы (целевые показатели (CMP))

- Поддержка целей программы, стандартов;
- Оценка и проекты;
- Процедуры по программе (целевые показатели, включая отчетность);
- Контроль программы (целевой, в том числе, отчетность).

- + Документация
- + Минимум требований
- + СД-шанс турбота
- + Требования: социальная защита (СДП)
- + Сложные требования: системы и сборы требований и информации
- + соблюдение требований-отклонения требований в едином пространстве ИИ
- + Гибкая информация
- + Прямые и неформальные обучение персонала

11.2. Требования к содержанию образовательной программы в рамках индивидуального образовательного маршрута (ИОМ) выпускника (подход) программы включает требования (табл.14)

- Приложение №15. Требования к содержанию цикла для подготовки выпускников детей раннего возраста
- Приложение №16. Требования к содержанию индивидуального образовательного маршрута
- Приложение №18. Содержание государственного и профессионального стандарта, образовательных стандартов образования в образовательной организации
- Приложение №20. Требования к содержанию профессионального стандарта, государственного стандарта в образовании, детей раннего возраста
- Приложение №21. Требования к содержанию стандартных правил

11. Документация программы ХАССП

Одним из элементов программы ХАССП является обеспечение документальной поддержки на протяжении всего периода исполнения плановой программы и контроля процесса в различных информационных источниках в рамках документации ХАССП включает в себя:

11.1. Документация программы ХАССП включает следующие:

- планы в области здоровья в ближайшей перспективе (приложение №22);
- планы и планы и планы группы ХАССП (формы прилагаются в Приложении №23).

- 4. информация о проделанной систематической документальной работе на кафедре образовательной программы;
- 5. информация о преподавателях (Положение п.14а) и (Приложение №3)
- 6. планы группы ХАССП с обоснованием выбора методических единиц, факторов, результатов оценки риска и наборе критических контрольных точек и мероприятий, критических процессов
 - 7. работы плана ХАССП,
 - 8. процедуры мониторинга,
 - 9. процедуры проведения корректирующих действий,
 - 10. программы успешной проверки системы ХАССП
- 7. перечень зарегистрированных учебных документов

11.2. Перечень форм учета и отчетности по качеству образовательной деятельности по кафедре

1. Журнал приема и сдачи порученных заданий студентам, составляется на паяльнике (Приложение №6)
2. Журнал приема готовой работы (судимый), критерии (с оценкой качества образовательной работы качества работы студента и преподавателя) (Приложения №11 и №12)
3. Журнал проведения анкетирования третьих и старше лица (Приложение №18)
4. Журнал учета лабораторного контроля качества продукции (Приложение №20)
5. Гатчинский журнал учета результатов междисциплинарного контроля работ (с оценкой и разницей точек) (Приложение №20)
6. Гатчинский журнал (структура) (Приложение №31)
7. Листок междисциплинарного контроля работ (с оценкой)
8. Журнал учета выполнения лабораторной работы в учебном центре (Приложение №13)
9. Акт лабораторий и процессов лабораторных исследований

10	Вопросы и ответы по теме: "Системы автоматического управления"
11	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"
12	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"
13	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"
14	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"
15	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"
16	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"
17	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"
18	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"
19	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"
20	Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"

Вопросы и ответы по теме: "Системы автоматического управления"

Вопросы по

10. Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"

11

11. Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"

12. Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"

13

12. Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"

13. Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"

14

13. Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"

14. Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"

14. Вопросы по теме: "Системы автоматического управления"

Технической документацией технического совета «О безопасности мяса и мясной продукции, утвержденной Республикой Беларусь Техническим советом от 7 ноября 2011 г. №17 (ст. 1 - 11)	ТР ТС 034/2011
Технической документацией технического совета «О безопасности мяса и мясной продукции, утвержденной Республикой Беларусь Техническим советом от 7 ноября 2011 г. №17 (ст. 1 - 13)	ТР ТС 033/2011
Технической документацией технического совета «Требования безопасности пищевых добавок, применяемых в традиционных кулинарных рецептах, утвержденной Республикой Беларусь Техническим советом от 20 июля 2012 г. №18 (ст. 1-12)	ТР ТС 025/2011
Технической документацией технического совета «О безопасности продукции, применяемой для рыб и гидробионтов», утвержденной Республикой Беларусь Техническим советом от 21 мая 2011 г. №17 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 6, ст. 9, ст. 10, ст. 11, ст. 12, ст. 13)	ТР ТС 007/2011
Испытательная процедура ТСО/ИП/9, № 86-88 «О безопасности продукции из мяса и мясной продукции (ст. 1 ст. 3, 4, та 1 ст. 5, ст. 6 ст. 17, 18, 19, ст. 9 ст. 20, 25, 26, ст. 10 ст. 27, 28, ст. 11 ст. 29, 31, 32, 33, 34, ст. 12 ст. 24, 36, 37, 38, 39, ст. 13 ст. 4)	№ 88-89 ст. 13.06.2014
«Система менеджмента качества предприятий в сфере пищевой промышленности Республики Беларусь»	№1/17 от 4.09.11.2011 23.03.2008
Система менеджмента качества предприятий в сфере пищевой промышленности Республики Беларусь	2.1.1.2008-01
«Испытательная процедура безопасности пищевых добавок»	№1/16 от 09.01.2011 (разреш. от 25.10.2007)
«Испытательная процедура безопасности пищевых продуктов»	№1/16 от 02.01.2008
«Об утверждении системы оценки и контроля качества факторов в работ, где используется электрическая энергия в качестве источника энергии и энергетическое поле в электротехнике (в том числе) и системы контроля качества факторов в работе в условиях использования электрического поля в электротехнике, включая ее применение в работе с электрическими машинами и устройствами»	Приказ Минпромторга Республики Беларусь №185 от 01.12.11
«О профессиональной деятельности экспертов в области безопасности пищевых продуктов»	Приказ МТ РБ №226 от 28.06.2011
«Испытательная процедура профессионального контроля безопасности пищевых продуктов в выделенном компоненте»	СТБ 1.1.2100.07 (разрешение от 25.10.2007) в соответствии с договором № 1 от 02.11.11 (078/11)

СП «Профессионалы берега, прибрежья и надводно-подводного гидротехнического строительства (группы 1.1-8.3, приложения №№ 1,2,3)	1.1.2093-01
СП «Профессионалы воздушного транспорта (группы 1.1-11-11.20)	1.1.2341-08
СП «Профессионалы воздушного транспорта (группы 1.1-12.4, приложения №№ 1,2)	1.1.2102-13
СП «Профессионалы ИТВ-инженеры, группы 1.1-9.3	1.1.2426-09
СП «Профессионалы метрополитана (группы 1-8.3)	1.2.7110-05
СП «Профессионалы трубопроводов, группы 1.1-11.4	1.2.2114-05
СП «Профессионалы воздушных судов гражданской авиации (группы 1.1-11.3)	1.1.2108-03
СП «Профессионалы железнодорожного транспорта (группы 1.1-11.3)	1.1.22013-10
СП «Профессионалы автомобильного транспорта (группы 1.1-10.3)	1.1.22016-10
СП «Профессионалы трамваев и других городских пассажирских транспортных средств (группы 1.1-11.3)	1.1.23111-11
СП «Профессионалы в производстве гражданских самолетов и вертолетов (группы 1.1-11.3) и в производстве гражданских вертолетов (группы 1.1-11.3) (специализация) (группы 1.1-11.3)	1.1.2078-01
СП «Профессионалы в области конструирования, изготовления, эксплуатации и обслуживания самолетов и вертолетов гражданской авиации (группы 1, 2, 3, 4, приложения №№ 1,2,3,4,5,6,7,8)	1.1.2078-01
СП «Профессионалы в области конструирования, изготовления, эксплуатации и обслуживания самолетов и вертолетов гражданской авиации (группы 1, 2, 3, 4, приложения №№ 1,2,3,4,5,6,7,8)	1.1.2078-01
Федеральный закон «О внесении изменений в законодательное акты Российской Федерации»	№ 308-ФЗ от 03.07.1999
СП «Профессионалы в области конструирования, изготовления, эксплуатации и обслуживания самолетов и вертолетов гражданской авиации (группы 1.1-11.3, приложения №№ 1,2)	1.1.10211.1218-01
Приказ Минтруда РФ «Об утверждении квалификационного стандарта профессионального работника в области профессиональной подготовки персонала по специальности «Авиационная эксплуатация»	№ 125-н от 21 марта 2014г.
Технический регламент Таможенного союза «Об авиационной безопасности» от 16.08.2011г. №769	ТР ТС 001/2011
Технический регламент Таможенного союза «Об авиационной безопасности» от 16.08.2011г. №769	ТР ТС 001/2011
Технический регламент Таможенного союза «Об авиационной безопасности» от 16.08.2011г. №769	ТР ТС 001/2011
Приказ Минтруда Российской Федерации «Об утверждении квалификационного стандарта профессионального работника в области профессиональной подготовки персонала по специальности «Авиационная эксплуатация» (в государственной регистрации по номеру «Письмо Минтруда России от 17.02.2011, регистрационный № 01-0177-11»)	№ 316-н от 11.01.2011
Содержание квалификационных стандартов и квалификационных требований к персоналу гражданской авиации в области конструирования, изготовления, эксплуатации и обслуживания самолетов и вертолетов гражданской авиации (группы 1.1-11.3) (специализация) (группы 1.1-11.3)	

Матрица для матричного исчисления	Применение матриц, определителей, СВ, СМ, решение систем линейных уравнений
Матрица для матричного исчисления	Применение матриц для решения задач, СВ, СМ, решение систем линейных уравнений
Матрица для матричного исчисления	Матричные операции, применение матриц для решения задач, СВ, СМ, решение систем линейных уравнений

Применение СВ

Система линейных уравнений (СЛУ) с 3×3 матрицей

Financial Statement - Balance Sheet

Assets				
Account	2019	2018	2017	2016
Current Assets				
Cash	100,000	150,000	200,000	250,000
Accounts Receivable	200,000	180,000	160,000	140,000
Inventory	150,000	120,000	100,000	80,000
Prepaid Expenses	50,000	40,000	30,000	20,000
Other Current Assets	100,000	100,000	100,000	100,000
Total Current Assets	600,000	590,000	590,000	590,000
Non-Current Assets				
Property, Plant, and Equipment	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
Intangible Assets	100,000	100,000	100,000	100,000
Other Non-Current Assets	100,000	100,000	100,000	100,000
Total Non-Current Assets	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000
Total Assets	1,800,000	1,790,000	1,790,000	1,790,000
Liabilities and Equity				
Current Liabilities				
Accounts Payable	150,000	150,000	150,000	150,000
Short-Term Debt	100,000	100,000	100,000	100,000
Other Current Liabilities	50,000	50,000	50,000	50,000
Total Current Liabilities	300,000	300,000	300,000	300,000
Non-Current Liabilities				
Long-Term Debt	500,000	500,000	500,000	500,000
Other Non-Current Liabilities	100,000	100,000	100,000	100,000
Total Non-Current Liabilities	600,000	600,000	600,000	600,000
Total Liabilities	900,000	900,000	900,000	900,000
Equity				
Common Stock	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
Retained Earnings	900,000	890,000	890,000	890,000
Total Equity	1,900,000	1,890,000	1,890,000	1,890,000
Total Liabilities and Equity	1,800,000	1,790,000	1,790,000	1,790,000

Алгоритм выполнения процедуры

Контроль. Приемка, хранение и перевозка товаров на предприятии



Приложение № 10

Акт приема-передачи выполненных работ по договору № 0000/0000

№ п/п	Наименование работ	Единица измерения	Количество	Стоимость работ по договору	Фактически выполнено работ	Сумма фактически выполненных работ	Средств

Приложение № 11

Акт приема-передачи выполненных работ по договору № 0000/0000

(по Договору № КС-000/12 от 11.09.12)

№ п/п	Наименование работ	Единица измерения	Количество	Стоимость работ по договору	Фактически выполнено работ	Сумма фактически выполненных работ	Средств

Приложение № 12

Справка о выполнении работ по договору № 0000/0000

(по договору № КС-000/12 от 11.09.12)

Сфера деятельности	Объекты деятельности
Сфера государственного управления	Государственные органы власти и органы местного самоуправления, государственные учреждения и другие организации, осуществляющие управление.
Сфера образования	Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку кадров.
Сфера культуры	Культурно-образовательные учреждения, осуществляющие подготовку кадров.
Сфера науки	Научно-исследовательские учреждения, осуществляющие подготовку кадров.
Сфера здравоохранения	Медицинские учреждения, осуществляющие подготовку кадров.
Сфера физической культуры и спорта	Спортивные учреждения, осуществляющие подготовку кадров.

Приложение №11

Детские образовательные учреждения

составляющие часть государственного бюджета Республики Беларусь
№ 11 от 20.08.2018 г. № 11/2018-01

1. Подготовка кадров для государственных учреждений, осуществляющих управление.

2. Подготовка кадров для государственных учреждений, осуществляющих управление.

3. Подготовка кадров для государственных учреждений, осуществляющих управление.

4. Подготовка кадров для государственных учреждений, осуществляющих управление.

5. Подготовка кадров для государственных учреждений, осуществляющих управление.

6. Подготовка кадров для государственных учреждений, осуществляющих управление.

7. Подготовка кадров для государственных учреждений, осуществляющих управление.

9. Вещари и вещества (включая смеси веществ), материалы, смеси веществ и препараты:

10. Круги, штыри, цилиндры, шары, конусы, различные формы и профилированные изделия из алюминия

11. Пластики (включая смеси) (за исключением 12. Единицы измерения (включая единицы массы)

12. Вещи, изделия из тканей, текстиль, бумага, изделия из кожи, изделия из дерева, изделия из металла, изделия из керамики, изделия из стекла, изделия из пластика

13. Изделия из фарфора, керамики, изделий из стекла

14. Изделия из текстиля, текстиль, изделия из кожи, изделия из меха, изделия из шерсти, изделия из меха, изделия из кожи, изделия из шерсти, изделия из меха

15. Изделия из керамики

16. Изделия из текстиля, текстиль, изделия из кожи, изделия из меха, изделия из шерсти, изделия из меха, изделия из кожи, изделия из шерсти, изделия из меха

17. Кожа

18. Спирт, этиловый спирт, этиловый спирт

19. Машин и механизмы (включая их части, комплектующие и принадлежности) (включая их части, комплектующие и принадлежности) (включая их части, комплектующие и принадлежности)

20. Спирт, этиловый спирт, этиловый спирт, этиловый спирт

21. Вещи, изделия из тканей, текстиль, бумага, изделия из кожи, изделия из меха, изделия из шерсти, изделия из меха, изделия из кожи, изделия из шерсти, изделия из меха

22. Масло растительное, животные жиры, животные жиры

23. Жирные кислоты, животные жиры, животные жиры, животные жиры

24. Уксус, уксусная кислота, уксусная кислота, уксусная кислота

25. Изделия из текстиля, текстиль, изделия из кожи, изделия из меха, изделия из шерсти, изделия из меха, изделия из кожи, изделия из шерсти, изделия из меха

26. Изделия из текстиля, текстиль, изделия из кожи, изделия из меха, изделия из шерсти, изделия из меха, изделия из кожи, изделия из шерсти, изделия из меха

27. Изделия из текстиля, текстиль, изделия из кожи, изделия из меха, изделия из шерсти, изделия из меха, изделия из кожи, изделия из шерсти, изделия из меха

28. Изделия из текстиля, текстиль, изделия из кожи, изделия из меха, изделия из шерсти, изделия из меха, изделия из кожи, изделия из шерсти, изделия из меха

29. Изделия из текстиля, текстиль, изделия из кожи, изделия из меха, изделия из шерсти, изделия из меха, изделия из кожи, изделия из шерсти, изделия из меха

11. Матрица компетенций и результатов на основе результатов работы 20
Жизненные планы

12. Стратегия, направленная на подготовку и интеграцию в рынок труда ОЭПМ 01
Базовые, а также новые компетенции

13. Алгоритмы обучения и карьерный путь выпускника образовательного
программы бакалавра 27. Обучение в области IT

14. Ветви и курсы

15. Подготовка бакалавра в области IT

16. Концепция на основе опыта (интернет-маркетинг, а также
быстро развивающиеся)

17. Карьерный и образовательный путь

18. Модель на основе опыта (IT, дизайн, бизнес и другие
технологические решения на практике)

19. Стратегия обучения, включая требования к бакалавру

20. Модель на основе опыта (стратегическая модель IT в бизнесе
IT-бизнеса)

21. Стратегия обучения бакалавра, включая требования к бакалавру
IT-бизнеса

Приложение № 4

Алгоритмы работы при изучении предметной программы

Цели	Подготовка работы и времени
Информационно-исследовательский анализ	Подготовка работы и времени: подготовка работы, подготовка к работе, подготовка к работе, подготовка к работе
Групповое обучение	Подготовка работы и времени: подготовка работы, подготовка к работе, подготовка к работе, подготовка к работе
Методы преподавания	Подготовка работы и времени: подготовка работы, подготовка к работе, подготовка к работе, подготовка к работе
Система оценки качества обучения	Подготовка работы и времени: подготовка работы, подготовка к работе, подготовка к работе, подготовка к работе

Стебли:

- стебли утолщаются книзу, формируя конус нарастания, который выполняет функцию почки. В конусе нарастания формируются зачатки листьев, почек, цветков, а также первичные сосуды (ксилема и флоэма). Стебли имеют первичную вторичную ксилему, а также вторичную флоэму.

- стебли имеют первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

Корни:

- корни имеют первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

- корни имеют первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

- корни имеют первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

Листья:

Листья имеют первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

Листья имеют первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

Сосуды:

- первичная ксилема и вторичная ксилема имеют первичную ксилему и вторичную ксилему.

- первичная ксилема и вторичная ксилема имеют первичную ксилему и вторичную ксилему.

- первичная ксилема и вторичная ксилема имеют первичную ксилему и вторичную ксилему.

- первичная ксилема и вторичная ксилема имеют первичную ксилему и вторичную ксилему.

Камбий:

- камбий имеет первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

- камбий имеет первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

- камбий имеет первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

- камбий имеет первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

- камбий имеет первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

- камбий имеет первичную ксилему, вторичную ксилему, камбий, вторичную флоэму, а также первичную флоэму.

Таб. 1 (продолж.) - показатели и меры регулирования производства
интенсивной, сухой, обезжиренной сметаны - на фоне безрецептурной

Срок введения в эксплуатацию - в соответствии со стандартом Вет. 14/01/01

Примечание №10

Дублирование информации в формуле

Исходные продукты и исходные сырье при производстве

1. Трансформация исходных продуктов производится в условиях, обеспечивающих исключение и предотвращение их загрязнения

Дублирование информации производится по следующим показателям для исходных сырьевых продуктов: трансформации. Информация предоставляется только при наличии информации о том, как именно будет произведено производство и трансформация исходных сырьевых продуктов, либо для сырья, поставляемого трансформацией продуктов с указанием результатов их использования, либо с указанием количества сырья и информации для дальнейшего использования сырья в процессе производства продуктов

2. Трансформация исходных продуктов производится исключительно для предотвращения трансформации, обеспечивающей исключение и предотвращение загрязнения сырья, либо в соответствии с требованиями

3. Трансформация продуктов для предотвращения загрязнения сырья производится в условиях, обеспечивающих исключение и предотвращение загрязнения сырья и исключение загрязнения сырья и исключение загрязнения сырья

4. Трансформация продуктов должна осуществляться в соответствии с требованиями стандарта к производству, обеспечивающим исключение и предотвращение загрязнения сырья и исключение загрязнения сырья и исключение загрязнения сырья

5. Если информация о производстве сырья и исходных продуктов в этом стандарте не соответствует требованиям и меркам, должны обеспечиваться соответствующие меры (такие, как контроль сырья, исключение и предотвращение загрязнения сырья и исключение и предотвращение загрязнения сырья, в том числе исключение и предотвращение и исключение и предотвращение исключения и предотвращение исключения)

Таблица №1

График движения поездов

Учебный маршрут

Москва - СПб

Трасса № 1 от _____ 2011 года

График движения поездов

Пункты назначения	Пункты назначения, расположенные по направлению движения поездов от Москвы		
	Время отправления	11.11.2011	12.11.2011
Москва	08:00	08:00	08:00
Владимир	09:00	09:00	09:00
Ярославль	10:00	10:00	10:00
Иваново	11:00	11:00	11:00
Кострома	12:00	12:00	12:00
Владимир	13:00	13:00	13:00
Москва	14:00	14:00	14:00

Таблица №2

График движения поездов от Москвы до Санкт-Петербурга

№ поезда	Дата	Время отправления	Время прибытия	Промежуточные пункты	Продолжительность
1	11.11.2011	08:00	14:00	Владимир, Ярославль, Иваново, Кострома	6 ч
2	12.11.2011	08:00	14:00	Владимир, Ярославль, Иваново, Кострома	6 ч

Приложение №19

Программа подготовки специалистов в судостроительной отрасли

<p>Полученный специалистом уровень</p>	<p>Специальность судостроения (техническая) или судостроения (техническая) или судостроения (техническая) или судостроения (техническая)</p>
<p>Специальность: Судостроение (техническая) или судостроения (техническая) или судостроения (техническая) или судостроения (техническая)</p> <ul style="list-style-type: none"> • специальность • специальность с ТПК • профессиональные навыки (язык, спорт, искусство) 	<p>Специальность: Судостроение (техническая) или судостроения (техническая) или судостроения (техническая) или судостроения (техническая)</p>
<p>1 год в составе учебной группы (САС) (график) - освоение навыков или знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> • специальность • специальность с ТПК • профессиональные навыки (язык, спорт, искусство) • навыки по специальности, навыки в области, навыки в области обучения 	<p>Специальность: Судостроение (техническая) или судостроения (техническая) или судостроения (техническая) или судостроения (техническая)</p> <ul style="list-style-type: none"> • специальность • специальность с ТПК • профессиональные навыки (язык, спорт, искусство) • навыки по специальности, навыки в области, навыки в области обучения

Приложение №20

Журнал учета судостроительной отрасли (технической) подготовки

Дата	Имя (фамилия)	Наименование специальности (техническая) или специальности (техническая) или специальности (техническая) или специальности (техническая)	Наименование специальности (техническая) или специальности (техническая) или специальности (техническая) или специальности (техническая)	Результат обучения	Место работы (или другое)
1	1	1	1	1	1

Перечень мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в соответствии с требованиями Федерального закона от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

№ мероприятия	Сроки исполнения (кварталы)	Исполнитель	Сметная стоимость
1. Устранение неисправностей в работе пожарной сигнализации	2 кв. 2014 г.	ООО «Спецтехсервис»	200 000 руб.
2. Проверка пожарной безопасности объектов	3 кв. 2014 г.	ООО «Спецтехсервис»	100 000 руб.
3. Проверка пожарной безопасности объектов	4 кв. 2014 г.	ООО «Спецтехсервис»	100 000 руб.
4. Проверка пожарной безопасности объектов	1 кв. 2015 г.	ООО «Спецтехсервис»	100 000 руб.
5. Проверка пожарной безопасности объектов	2 кв. 2015 г.	ООО «Спецтехсервис»	100 000 руб.
6. Проверка пожарной безопасности объектов	3 кв. 2015 г.	ООО «Спецтехсервис»	100 000 руб.
7. Проверка пожарной безопасности объектов	4 кв. 2015 г.	ООО «Спецтехсервис»	100 000 руб.

<p>1. Содержание</p> <p>2. Цели и задачи</p> <p>3. Методы</p> <p>4. Результаты</p> <p>5. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>
<p>1. Содержание</p> <p>2. Цели и задачи</p> <p>3. Методы</p> <p>4. Результаты</p> <p>5. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>
<p>1. Содержание</p> <p>2. Цели и задачи</p> <p>3. Методы</p> <p>4. Результаты</p> <p>5. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>
<p>1. Содержание</p> <p>2. Цели и задачи</p> <p>3. Методы</p> <p>4. Результаты</p> <p>5. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>	<p>1. Введение</p> <p>2. Общая характеристика</p> <p>3. Цели и задачи</p> <p>4. Методы</p> <p>5. Результаты</p> <p>6. Выводы</p>

Приложение №11

Информационный паспорт документа, описанного в документе

№ документа	Дата документа	Наименование документа	Классификация документа	Содержание документа	Ссылка на документ	Дата документа

Вопросы № 1

Вопросы по разделу "Система управления качеством продукции"

Наименование системы	Область применения	Содержание системы	Цели системы
Система управления качеством продукции	Производство	1. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции
	Служба качества	2. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции
Система управления качеством продукции	Производство	1. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции
	Служба качества	2. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции
Система управления качеством продукции	Производство	1. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции
	Служба качества	2. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции
Система управления качеством продукции	Производство	1. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции
	Служба качества	2. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции
Система управления качеством продукции	Производство	1. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции
	Служба качества	2. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции

Вопросы № 2

Вопросы по разделу "Система управления качеством продукции"

Содержание системы	Цели системы	Область применения
1. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции	Производство
2. Обеспечение качества продукции	Повышение качества продукции	Служба качества

Цели системы управления качеством продукции - это цели, которые ставятся перед системой управления качеством продукции.

Вопросы № 3

Вопросы по разделу "Система управления качеством продукции"

Вспомогательный материал	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.
Средства личной гигиены	1 рубль 10 коп.

Итого всего 10 руб.

Перечень дополнительных расходов на содержание объектов

Итого всего 1 рубль 10 коп.

Наименование расходов	Единица измерения	Детализация расходов
Итого	1	1 рубль 10 коп.
Детализация расходов	1	1 рубль 10 коп.

Итого всего 10 руб.

Итого всего 10 руб.

Итого всего 10 руб.

Перечень расходов на содержание объектов

Итого всего 10 руб.

Итого всего 10 руб.

Приложение № 1

Журнал учета результатов наблюдений за состоянием водных объектов (таблица)

№	Дата наблюдения	Видовое разнообразие	Число видовых групп	Число видов	Число особей
1					
2					
3					

Приложение № 2

Наименование водного объекта	Дата	Видовое разнообразие	Число видовых групп	Число видов	Число особей	Видовое разнообразие

Примечание:

1) Страны-участники соглашения в порядке, установленном, должны обеспечивать учет результатов наблюдений за состоянием водных объектов.

Имя	
Фамилия	
Группа	
Специальность	
№	
Дата	

Упражнение 4.11

Упростите и приведите к виду $Ax = B$ систему уравнений

1. Найдите решение системы уравнений методом Гаусса, приведя ее к ступенчатому виду. Запишите ответ в виде вектора x .

Решите!

2. Упростите систему уравнений методом Гаусса, приведя ее к ступенчатому виду. Запишите ответ в виде вектора x .

Уравнение	1	2
Уравнение 1	1	1
Уравнение 2	1	1
Уравнение 3	1	1
Уравнение 4	1	1
Уравнение 5	1	1
Уравнение 6	1	1
Уравнение 7	1	1
Уравнение 8	1	1
Уравнение 9	1	1
Уравнение 10	1	1
Уравнение 11	1	1
Уравнение 12	1	1
Уравнение 13	1	1
Уравнение 14	1	1
Уравнение 15	1	1
Уравнение 16	1	1
Уравнение 17	1	1
Уравнение 18	1	1
Уравнение 19	1	1
Уравнение 20	1	1

Решите!

1. Акционерное общество создается на основании решения Совета директоров, принятого большинством в четыре пятых голосов, одобренным большинством обыкновенных акций, принадлежащих акционерному обществу.

2. Советом акционерного общества являются все акционеры общества (акционеры-физические лица, акционеры-юридические лица), обладающие акциями и иные участники общества, обладающие правом участия в управлении делами общества, определенное в уставе или во 2-й главе, а также лица, обладающие акциями в качестве залогодержателей или держателей облигаций, выпущенных обществом, и иных лиц, определенных акциями, выпущенными обществом. (Применение 817)

При осуществлении своих прав акционеры акционерного общества обладают равными возможностями в отношении участия в решении вопроса о том, в какой форме и каким образом акционерное общество должно осуществлять свою деятельность и в отношении участия в образовании нового акционерного общества.

3. При осуществлении своих прав акционеры акционерного общества обладают равными возможностями в отношении участия в решении вопроса о том, в какой форме и каким образом акционерное общество должно осуществлять свою деятельность и в отношении участия в образовании нового акционерного общества.

Таблица 2

Результаты реализации программы развития на 2014-2015 гг.

	2014 г.	2015 г.
Задача	25-27%	24,79%
Цели	25-27%	25-27%

4. Акционерное общество должно обеспечивать информирование и участие в управлении делами общества акционеров, владеющих обыкновенными акциями, и осуществлять защиту их интересов. Акционерное общество должно обеспечивать соблюдение прав акционеров, включая участие в управлении делами общества, получение дивидендов и иных выплат, предусмотренных акциями, выпущенными обществом, и иных выплат, предусмотренных акциями, выпущенными обществом.

Акционерное общество должно обеспечивать и осуществлять с максимальной эффективностью работу в интересах акционеров, владеющих обыкновенными акциями, и осуществлять защиту их интересов. Акционерное общество должно обеспечивать соблюдение прав акционеров, включая участие в управлении делами общества, получение дивидендов и иных выплат, предусмотренных акциями, выпущенными обществом, и иных выплат, предусмотренных акциями, выпущенными обществом.

Акционерное общество должно обеспечивать и осуществлять с максимальной эффективностью работу в интересах акционеров, владеющих обыкновенными акциями, и осуществлять защиту их интересов. Акционерное общество должно обеспечивать соблюдение прав акционеров, включая участие в управлении делами общества, получение дивидендов и иных выплат, предусмотренных акциями, выпущенными обществом, и иных выплат, предусмотренных акциями, выпущенными обществом.

5. Акционерное общество должно обеспечивать и осуществлять с максимальной эффективностью работу в интересах акционеров, владеющих обыкновенными акциями, и осуществлять защиту их интересов. Акционерное общество должно обеспечивать соблюдение прав акционеров, включая участие в управлении делами общества, получение дивидендов и иных выплат, предусмотренных акциями, выпущенными обществом, и иных выплат, предусмотренных акциями, выпущенными обществом.

Требования к профессиональным квалификационным стандартам специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов

1. Подготовка специалистов осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в Федеральном законе от 29.12.2014 № 179-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и Федеральный закон «О профессиональной деятельности специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов»

2. Подготовка работников осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в законе, в котором указаны базовые требования к образованию специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов, а также требования к профессиональным квалификационным стандартам специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов. Подготовка работников осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в законе, в котором указаны базовые требования к образованию специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов.

3. Подготовка специалистов осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в законе, в котором указаны базовые требования к образованию специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов (Федеральный закон № 179-ФЗ).

4. Подготовка специалистов осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в законе, в котором указаны базовые требования к образованию специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов.

5. Подготовка специалистов осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в законе, в котором указаны базовые требования к образованию специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов.

6. Подготовка специалистов осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в законе, в котором указаны базовые требования к образованию специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов.

7. Подготовка специалистов осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в законе, в котором указаны базовые требования к образованию специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов.

8. Подготовка специалистов осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в законе, в котором указаны базовые требования к образованию специалистов в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов.

Гражданство и избирательные права граждан РФ

1. Гражданство Российской Федерации является основным способом приобретения гражданства и означает юридическую принадлежность гражданина к Российской Федерации.

• гражданство РФ есть состояние гражданства, которое определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации

• гражданство Российской Федерации является признаком принадлежности гражданина к Российской Федерации

• гражданство является условием для избирательных прав граждан РФ

• право избираться или быть избранным зависит от гражданства гражданина

• гражданство является условием для избирательных прав граждан РФ

• гражданство является условием для избирательных прав граждан РФ

• гражданство является условием для избирательных прав граждан РФ

2. Национальный паспорт гражданина Российской Федерации является основным документом, удостоверяющим принадлежность гражданина к Российской Федерации

3. За гражданство гражданина Российской Федерации устанавливается гражданство гражданина в целях соблюдения его избирательных прав граждан Российской Федерации

Приложение № 19

Метод определения качества растительного сырья (С.А.М.С. 2.1.1) и (С.А.М.С. 2.1.2)

Группы сырья	Аббревиатура	Вид сырья	Методы испытаний			Сроки годности			
			Визуальный	Физико-химический	Микробиологический	Срок годности	Срок хранения		
Растительное сырье		Сухое	Сухое	Сухое	Сухое	Сухое	Сухое	Сухое	Сухое
Молоко		Сухое	Сухое	Сухое	Сухое	Сухое	Сухое	Сухое	Сухое
Яйца		Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие
Масла		Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие
Жиры		Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие
Сахары		Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие
Соль		Сухая	Сухая	Сухая	Сухая	Сухая	Сухая	Сухая	Сухая
Углеводы		Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие
Белки		Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие
Липиды		Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие
Витамины		Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие
Минералы		Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие	Сухие

Приложение № 20

Требования к качеству растительного сырья (С.А.М.С. 2.1.1) и (С.А.М.С. 2.1.2)

1. Сырье должно быть однородным по составу и качеству, не содержать посторонних примесей и инородных веществ.
2. Сырье должно быть свежим, не подвергаться воздействию влаги, и не содержать плесени и других микроорганизмов.
3. Сырье должно быть упаковано в чистую, сухую, герметичную тару, обеспечивающую защиту от влаги и других микроорганизмов.
4. Сырье должно быть упаковано в чистую, сухую, герметичную тару, обеспечивающую защиту от влаги и других микроорганизмов.
5. Сырье должно быть упаковано в чистую, сухую, герметичную тару, обеспечивающую защиту от влаги и других микроорганизмов.

7. Гарантированное обращение граждан осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь и в соответствии с законодательством Республики Беларусь и других стран, членом которой является Беларусь, в том числе в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

8. Гарантированное обращение граждан осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

9. При обращении граждан в органы государственной власти и органы местного самоуправления в целях защиты своих законных интересов граждане имеют право обратиться в органы государственной власти и органы местного самоуправления Республики Беларусь.

10. При обращении граждан в органы государственной власти и органы местного самоуправления в целях защиты своих законных интересов граждане имеют право обратиться в органы государственной власти и органы местного самоуправления Республики Беларусь.

11. При обращении граждан в органы государственной власти и органы местного самоуправления в целях защиты своих законных интересов граждане имеют право обратиться в органы государственной власти и органы местного самоуправления Республики Беларусь.

12. При обращении граждан в органы государственной власти и органы местного самоуправления в целях защиты своих законных интересов граждане имеют право обратиться в органы государственной власти и органы местного самоуправления Республики Беларусь.

13. При обращении граждан в органы государственной власти и органы местного самоуправления в целях защиты своих законных интересов граждане имеют право обратиться в органы государственной власти и органы местного самоуправления Республики Беларусь.

14. При обращении граждан в органы государственной власти и органы местного самоуправления в целях защиты своих законных интересов граждане имеют право обратиться в органы государственной власти и органы местного самоуправления Республики Беларусь.

15. При обращении граждан в органы государственной власти и органы местного самоуправления в целях защиты своих законных интересов граждане имеют право обратиться в органы государственной власти и органы местного самоуправления Республики Беларусь.

Приложение № 1

Обязанности граждан и должностных лиц органов государственной власти и органов местного самоуправления в области защиты своих законных интересов.

В целях защиты своих законных интересов граждане имеют право обратиться в органы государственной власти и органы местного самоуправления Республики Беларусь.

1. Органы государственной власти и органы местного самоуправления обязаны обеспечить гражданам возможность обратиться в органы государственной власти и органы местного самоуправления Республики Беларусь.

• работу по созданию профессионального стандарта работников в области профилактики вредных факторов;

• информационно-просветительную работу с работодателями, работодателями в целях информирования и формирования благоприятной среды для работников в области профилактики вредных факторов;

• информационный контроль по созданию условий и организации мероприятий в области профилактики вредных факторов;

• проведение и контроль за проведением профессионального стандарта профилактики вредных факторов;

• работу по созданию и проведению профессионального стандарта профилактики вредных факторов на предприятии;

• работу и взаимодействие в целях профилактики вредных факторов работников "вред факторы", от: контроля и оценки;

- контроль за соблюдением в отношении детей;
- контроль за соблюдением в отношении подростков;
- контроль за соблюдением в отношении беременных;
- контроль за соблюдением в отношении работников;
- контроль за соблюдением в отношении работников;

2. В целях профилактики вредных факторов на территории и в помещениях организации осуществляются:

осуществляются следующие мероприятия по защите здоровья работников:

- 2.1. В целях профилактики вредных факторов на территории и в помещениях организации осуществляются следующие мероприятия:

и в зависимости от вида и условий выполнения в соответствующий период в рамках

того дня, установленная

1.16. Для целей профессионального обучения, подготовки в области профессиональной и общей культуры лиц, поступающих на учебу в образовательные учреждения профессионального образования. Подготовка обучающихся для дальнейшего образования.

1.17. Учебная программа и учебник для целей профессионального образования только при условии их утверждения.

1.18. Для подготовки лиц, имеющих и осуществляющих работу в одной из областей (или нескольких) Республики Беларусь при условии их утверждения в установленном порядке.

1.19. Для подготовки и повышения квалификации работников профессионального образования (педагогов, ученых).

1.20. Для подготовки студентов высшей школы (исключая исключительные случаи) профессионального образования в Беларуси.

1.21. Для целей профессионального образования только после утверждения соответствующими органами, указанными в п.д.

1.22. В том, если такая работа не входит в состав основной работы лица, занятого в государственной службе (исключая п.г.д).

1.23. Профессиональные навыки и умения должны приобретены в процессе основной работы в соответствии со СМБД ИСР 18 «Профессиональные навыки работников».

1.24. После окончания Высшей школы, профессионального образования, профессионального и дополнительного профессионального образования.

1.25. Лица, достигшие необходимого для выполнения требований по своей работе, специальности, должности, специальности в соответствии с квалификационными требованиями, предъявляемыми к работникам государственной службы, занятой основной работой в государственной службе, должны пройти обучение в целях подтверждения соответствия требованиям государственной службы, занятой основной работой в государственной службе.

2. ТРЕБОВАНИЕ ОХРАНЫ ТРУДА И ПЕРЛОНА РАБОТЫ

2.1. Работники должны работать в соответствии с требованиями охраны труда, обеспечивая безопасность и охрану здоровья, а также соблюдать общие требования охраны труда, обеспечивая безопасность работников, занятых в процессе работы, обучения и повышения квалификации.

2.2. Необходимо обеспечить соблюдение и обучение в области охраны труда. При выполнении профессиональных навыков и умений, необходимых для выполнения работ, связанных с использованием инструментов и машин.

2.3. При выполнении профессиональных навыков, умений и повышение квалификации, также должны соблюдаться правила безопасности и профессиональные требования.

2.4. При выполнении профессиональных и профессиональных навыков, умений, навыков, в том числе навыков и до их завершения в работе не присутствовать. Не допускается выполнение работ, связанных с выполнением профессиональных навыков.

2.5. Необходимо обеспечить наличие профессиональных навыков и профессиональных навыков, связанных с использованием инструментов и машин, в соответствии с требованиями.

Перед использованием инструментов и машин необходимо проверить наличие, состояние и в том числе соответствие.

3. ТРЕБОВАНИЕ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. При выполнении профессиональных навыков, умений:

3.1.1. Работники профессионального образования должны обеспечить, что при работе всегда для целей безопасности работниками должны соблюдаться требования и процедуры в целях

Содержание учебной программы

- 1.1.2. Для формирования навыков работы в команде при работе над проектом необходимо использовать групповые формы работы: проектная работа, кейсы.
- 1.1.3. Умение самостоятельно проводить анализ работы необходимо формировать в ходе работы над проектами и учебными заданиями.
- 1.1.4. После завершения работы над проектом необходимо умение анализировать качество выполненной работы и свои собственные.
- 1.1.5. Умение и навыки самостоятельного проведения анализа работы необходимо формировать в рамках проектной работы.
- 1.1.6. Нужно умение работы над проектом проводить анализ работы по проекту на протяжении всего.
- 1.1.7. Над качеством работы в команде необходимо работать через 15 лет работы быть специалистом профессионального уровня на должностях старшего и в высшем звене.
- 1.1.8. Умение и навыки проектной работы в группе и умение анализировать работу над проектом. Кроме того, умение быть самостоятельным специалистом.
- 1.1.9. Выступать перед аудиторией при защите и обосновании результатов проектной работы.
- 1.1.10. Необходимо умение анализировать работу над проектом в ходе работы над проектом для выявления и устранения ошибок и недостатков.
- 1.1.11. Во время работы над проектом необходимо умение анализировать работу над проектом, выявлять ошибки, анализировать работу над проектом и умение работать в команде, умение работать над проектом, умение работать над проектом и умение работать в команде.
- 1.1.12. Нужно умение работы над проектом в команде умение анализировать работу над проектом, умение работать над проектом.
- 1.1.13. Во время работы над проектом необходимо умение анализировать работу над проектом и умение работать в команде.
- 1.1.14. Умение анализировать работу над проектом в команде умение анализировать работу над проектом.
- 1.1.15. Умение анализировать работу над проектом в команде умение анализировать работу над проектом.
- 1.1.16. Умение анализировать работу над проектом в команде умение анализировать работу над проектом.
- 1.1.17. Умение анализировать работу над проектом в команде умение анализировать работу над проектом.
- 1.1.18. Умение анализировать работу над проектом в команде умение анализировать работу над проектом.

некоторые случаи.

2.1. При выполнении работ по монтажу и наладке электрооборудования в помещениях с повышенной опасностью, а также в помещениях с особо повышенной опасностью, а также в помещениях с особо повышенной опасностью, а также в помещениях с особо повышенной опасностью.

2.2. При выполнении работ по монтажу и наладке электрооборудования в помещениях с повышенной опасностью, а также в помещениях с особо повышенной опасностью, а также в помещениях с особо повышенной опасностью, а также в помещениях с особо повышенной опасностью.

2.3. При выполнении работ по монтажу и наладке электрооборудования в помещениях с повышенной опасностью, а также в помещениях с особо повышенной опасностью, а также в помещениях с особо повышенной опасностью, а также в помещениях с особо повышенной опасностью.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТНИКАМ И ИСПОЛНИТЕЛЯМ РАБОТ

3.1. Работники должны пройти обучение по электробезопасности в объеме, установленном в инструкции по охране труда, и сдать экзамен по окончании обучения.

3.2. Работники должны иметь квалификацию по специальности.

3.3. Работники должны иметь группу по электробезопасности не ниже II.

3.4. Работники должны иметь удостоверение о прохождении обучения по электробезопасности и удостоверение о присвоении группы по электробезопасности.

3.5. Работники должны иметь группу по электробезопасности не ниже II.