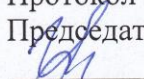


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

2021 г.

Рассмотрено  
на заседании МО ПСОП  
Протокол №9 от 18.05.2021 г.  
Председатель МО  
  
Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

4. Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

**Разработчики:**

Кургуз Ольга Филипповна, преподаватель

**Рецензент:**  
ИП Лоскутова



Лоскутова О.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№ 4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№ 7</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№14</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС)/ программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО (43.01.09 по профессии Повар, и кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС/ППССЗ:** профессиональный модуль входит в общепрофессионального учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
	У.2	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска
	У.3	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
	У.3	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	У.4	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	У.5	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение
Знать		
	3. 1	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	3. 2	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	3.3	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
	3.4	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
	3.4	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
Формируемые компетенции		
	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки 36 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 8 часов

Всего занятий 28 часов:

Теоретического обучения 18 часов;

Практические занятия 10 часов;

Консультации 2 часов;

Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<i>36</i>
Самостоятельная учебная нагрузка	8
Всего занятий	28
Теоретического обучения	10
Лабораторные занятия	0
Практические занятия	8
Курсовая работа	0
Консультации	2
Практика	0
учебная практика	0
производственная практика	0
<b>Промежуточная аттестация:</b>	1
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Учебная работа

	4 курс 8 семестр	Всего часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
Самостоятельная учебная нагрузка	8	8
Всего занятий	28	28
Теоретического обучения	0	0
Лабораторные занятия	0	0
Практические занятия	10	10
Курсовая работа	0	0
Консультации	2	2
Практика	0	0
учебная практика	0	0
производственная практика	0	0
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>	1	1
Консультации	2	*
Экзамен	0	*

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	№ учебног о занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактичес кой единицы	Формиру емые компетен ции	Уровень освоения
Введение		<b>Содержание учебного материала</b>					
	1	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная	1	У1-У5 31-34	ОК01-09	2
<b>Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда</b>							
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	2	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная	2	У1-У5 31-34	ОК01-09	1
	3	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная	1			2
	4,5	<b>Содержание учебного материала</b>					
		<b>Практическая работа № 1</b> Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	<b>Тип занятия:</b> Занятие применения и совершенствования знаний <b>Методы занятия:</b> Практические <b>Форма занятия:</b> Индивидуальная	2			
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	6	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной	1		ОК01-09	2
		Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда			У1-У5 31-34		

			работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная				
	7	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная	1			
	8	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 1</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		1			
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	9	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	1	У1-У5 31-34	ОК01-09	2
		Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная				
	10	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная	1			
	11	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 2</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности		1			
<b>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</b>							
<b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные</b>	12	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	1	У1-У5 31-34	ОК01-09	2
		Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной				



факторы		труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная				
	13, 14	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная	2			2
Тема 2.2 Исследование метеорологических характеристик помещений	15, 16	<b>Практическая работа № 2</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их Соответствия установленным нормам	<b>Тип занятия:</b> Занятие применения и совершенствования знаний <b>Методы занятия:</b> Практические <b>Форма занятия:</b> Индивидуальная	2	У1-У5 31-34	ОК01-09	2
	17	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 3</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда		1			
Тема 2.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	18	<b>Содержание учебного материала</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная	1	У1-У5 31-34	ОК01-09	2
Тема 2.4 Анализ причин производственного травматизма на предприятии	19, 20	<b>Практическая работа №3</b> Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		2	У1-У5 31-34	ОК01-09	
	21	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 4</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		1			
<b>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</b>							
Тема 3.1 Электробезопасность. Условия	22	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с	1	У1-У5 31-34	ОК01-09	2
		Электробезопасность: понятие, последствия					

возникновения электротравм		поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на ПОП.	элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная				
	23	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 5</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		1			
Тема 3.2 Пожарная безопасность	24	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная	1	У1-У5 31-34	ОК01-09	2
		Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции					
	25, 26	<b>Практическая работа №4</b> Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами	<b>Тип занятия:</b> Занятие применения и совершенствования знаний <b>Методы занятия:</b> Практические <b>Форма занятия:</b> Индивидуальная	2			
	27	Практическая работа №5 Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	<b>Тип занятия:</b> Занятие применения и совершенствования знаний <b>Методы занятия:</b> Практические <b>Форма занятия:</b> Индивидуальная	1			
28, 29	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной	<b>Тип занятия:</b> Занятие применения и совершенствования	2			2	

		сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	знаний <b>Методы занятия:</b> Практические <b>Форма занятия:</b> Индивидуальная				
	30, 31	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 6</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания		2			
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	32	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Тип занятия:</b> занятие изучения нового материала <b>Методы занятия:</b> словесный с элементами самостоятельной работы <b>Форма занятия:</b> фронтальная	<b>1</b>	У1-У5 31-34	ОК01-09	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся № 7</b> «1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово -технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования».					
	33,34	Консультация	2				
	<b>35</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 8</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	1				
<b>Тема 3.4 Дифференцированный зачет</b>	<b>36</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	У1-У5 31-34	ОК01-09	
Всего							36

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оборудование учебной аудитории/кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» 9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

10. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

12. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. П.И. Самойленко, Физика для профессий и спец. социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для образоват. Учреждений нач. и сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 160с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b> -выявлять опасные и вредные производственные факторы соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p><b>Знать:</b> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и техники безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене /лабораторных</li> </ul>