

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
общефессионального цикла**

**ОП 08**

**«Охрана труда»**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

п.Верхнеднепровский  
2024 г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК

спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель С.А.Новикова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический  
техникум»

.....С.И. Журавлёва

**Рабочая программа дисциплины ОП.08 Охрана труда**

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

**Программу разработала:**

**Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Охрана труда

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные
- требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных
- инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	<i>10</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Понятие, назначение и организация охраны труда</b>			
<b>Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда</b>	<b>Содержание</b> Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о сертификации работ по охране труда в организациях.	2	1-2
<b>Тема 1.2. Обеспечение охраны труда</b>	Система управления охраной труда в организациях и предприятиях общественного питания. Обеспечение охраны труда: понятие и назначение. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Административная, дисциплинарная, уголовная ответственность за нарушения требований охраны труда. Самостоятельная работа: -Составление таблицы «Нормативные и правовые акты по охране труда»	2	2
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда</b>	<b>Содержание</b> Служба охраны труда на предприятиях общественного питания: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов требованиям охраны труда. Обязанности работников по соблюдению норм и правил по охране труда. Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Правила ведения документации по охране труда. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях общественного питания. Практическое занятие №1 Проведение вводного инструктажа (в бригадах) и заполнение журнала регистрации вводного инструктажа по охране труда. Анализ качества оформления и ведения журналов регистрации инструктажей;	4	2
<b>Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание</b> Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к аттестации рабочих мест по условиям труда, оценивание условий труда и уровня травмобезопасности.	2	2

	Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик производственных помещений и проверка их на соответствие установленным нормам. Изучение требований к аттестации рабочих мест и заполнение акта готовности производственного помещения к эксплуатации;	2	
<b>Раздел 2. Вредные производственные факторы и меры их защиты</b>			
<b>Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины возникновения и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление отчетов. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документальное оформление и учета несчастных случаев на предприятиях общественного питания. Первая помощь при травмах, доврачебная помощь пострадавшему от несчастного случая.	4	2
	Практическое занятие №3 Анализ производственного травматизма на предприятиях общественного питания. Определение коэффициента травматизма: общего, частоты, тяжести ( индивидуальное задание); Практическое занятие №4 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и несчастных случаях;	2	
<b>Тема 2.2. Электробезопасность</b>	<b>Содержание</b> Понятие электробезопасности, последствия поражения человека электрическим током. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	2-3
	Практическое занятие №5: Использование индивидуальных средств защиты от поражения электрическим током. Отработка навыков по оказанию первой медицинской помощи при поражении электрическим током	2	
<b>Тема 2.3. Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание</b> Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны на предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Противопожарный инструктаж, действие администрации и работников предприятия при возникновении пожаров, эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принципы действия, правила хранения и применения. Индивидуальные и коллективные средства защиты при возникновении пожаров. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	2	2

	Практическое занятие №6 Отработка навыков использования средств коллективной и индивидуальной защиты при возникновении пожаров. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ожогах;	2	
<b>Тема 2.4. Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, теплового, подъемно-транспортного и другого.		
	Самостоятельная работа: -Изучение Типовых инструкций по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов;		
	Дифференцированный зачет.	2	
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	

**Поурочно- тематическое планирование  
учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда**

<b>№ пары</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Наглядные пособия</b>	<b>Домашнее задание</b>
<b>Раздел 1. Понятие, назначение и организация охраны труда</b>					
1	<b>Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда</b>	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о сертификации работ по охране труда в организациях.	2	. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ. видео материал	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a> Межотраслевые правила справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат» стр 3
2	<b>Тема 1.2. Обеспечение охраны труда</b>	Система управления охраной труда в организациях и предприятиях общественного питания. Обеспечение охраны труда: понятие и назначение. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Административная, дисциплинарная, уголовная ответственность за нарушения требований охраны труда.	2	Правовые акты видео материал	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a>  Справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат» стр27



3	<b>Тема 1.3. Организация охраны труда</b>	Служба охраны труда на предприятиях общественного питания: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов требованиям охраны труда. Обязанности работников по соблюдению норм и правил по охране труда.	2	<i>Межотраслевые инструкции по охране труда видео материал</i>	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a> Справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат стр48 В.П.Золин» Технологическое оборудование ПОП.» стр206
4		Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Правила ведения документации по охране труда. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях общественного питания.	2	<i>бланки инструктажей. журналы инструктажей видео материал</i>	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a> Сборник нормативных документов стр55
5		Практическое занятие №1 Проведение вводного инструктажа (в бригадах) и заполнение журнала регистрации вводного инструктажа по охране труда. Анализ качества оформления и ведения журналов регистрации инструктажей;	2	<i>бланки инструктажей. журналы инструктажей видео материал</i>	отчет о проделанной работе
6	<b>Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к аттестации рабочих мест по условиям труда, оценивание условий труда и уровня травмобезопасности.	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. видео материал	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a> ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ Метрологическое обеспечение в области безопасности труда. Основные положения (01.07.85) Межотраслевые правила
7		Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик производственных помещений и проверка их на соответствие установленным нормам. Изучение требований к аттестации рабочих мест и заполнение акта готовности производственного помещения к эксплуатации;	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании видео материал	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a> отчет о проделанной работе
		<b>Раздел 2. Вредные производственные факторы и меры их защиты</b>			

8	<b>Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины возникновения и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление отчетов.	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании видео материал	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a> Справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат» стр 325 В.П.Золин»Технологическое оборудование ПОП.» стр210
9		Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документальное оформление и учета несчастных случаев на предприятиях общественного питания. Первая помощь при травмах, доврачебная помощь пострадавшему от несчастного случая.	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании видео материал	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a> Справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат» стр360 В.П.Золин»Технологическое оборудование ПОП.» стр210
10		Практическое занятие №3 Анализ производственного травматизма на предприятиях общественного питания. Определение коэффициента травматизма: общего, частоты, тяжести ( индивидуальное задание); Практическое занятие №4 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и несчастных случаях;	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал	отчет о проделанной работе
11	<b>Тема 2.2. Электробезопасность</b>	Понятие электробезопасности, последствия поражения человека электрическим током. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a> ГОСТ 123.1.030-81 Электробезопасность Защитное заземление, зануление В.П.Золин»Технологическое оборудование ПОП.» стр211
12		Практическое занятие №5: Использование индивидуальных средств защиты от поражения электрическим током. Отработка навыков по оказанию первой медицинской помощи при поражении электрическим током	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал	отчет о проделанной работе

13	<b>Тема 2.3. Пожарная безопасность</b>	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны на предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Противопожарный инструктаж, действие администрации и работников предприятия при возникновении пожаров, эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принципы действия, правила хранения и применения. Индивидуальные и коллективные средства защиты при возникновении пожаров. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a>  Гост 12.1.004-91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования (01.07.92) В.П.Золин»Технологическое оборудование ПОП.» стр 216
14		Практическое занятие №6 Отработка навыков использования средств коллективной и индивидуальной защиты при возникновении пожаров. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ожогах;	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал	отчет о проделанной работе
15	<b>Тема 2.4. Требования безопасности и к производственному оборудованию</b>	Общие требования безопасности, предъявляемые к торговому-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, теплового, подъемно-транспортного и другого.	2	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал	<a href="http://www.okhranatruda.ru">www.okhranatruda.ru</a>  ГОСТ12.2.003-91 ССБТ Оборудование производственное Типовые инструкции
16		Дифференцированный зачет	2		
<b>Всего:</b>			<b>32</b>		

**Перечень практических работ  
учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда**

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
------------------	-------------------------------	-------------

<b>Тема 1.3. Организация охраны труда</b>	Практическое занятие №1 Проведение вводного инструктажа (в бригадах) и заполнение журнала регистрации вводного инструктажа по охране труда. Анализ качества оформления и ведения журналов регистрации инструктажей;	2
<b>Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик производственных помещений и проверка их на соответствие установленным нормам. Изучение требований к аттестации рабочих мест и заполнение акта готовности производственного помещения к эксплуатации;	2
<b>Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	Практическое занятие №3 Анализ производственного травматизма на предприятиях общественного питания. Определение коэффициента травматизма: общего, частоты, тяжести ( индивидуальное задание); Практическое занятие №4 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и несчастных случаях;	2
<b>Тема 2.2. Электробезопасность</b>	Практическое занятие №5: Использование индивидуальных средств защиты от поражения электрическим током. Отработка навыков по оказанию первой медицинской помощи при поражении электрическим током	2
<b>Тема 2.3. Пожарная безопасность</b>	Практическое занятие №6 Отработка навыков использования средств коллективной и индивидуальной защиты при возникновении пожаров. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ожогах;	2
<b>Всего:</b>		<b>10</b>

**Задание для контрольной работы.**  
**Дисциплина «Охрана труда»**  
**Специальность « Специалист поварского и кондитерского дела»**

<b>Задание: Ответьте на вопросы.</b>	
<b>В-1</b>	<b>В-2</b>
Охарактеризуйте травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины возникновения применительно к ПОП.
Вредные производственные факторы: понятие, классификация.	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
Факторы, влияющие на условия труда, их виды.	Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека.
Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий.	Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Правила ведения документации по охране труда.
Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.	Служба охраны труда на предприятиях общественного питания: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.
Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
<p>Преподаватель: К.П.Андронович</p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации программы имеется учебный кабинет:

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;

Технические средства обучения: телевизор, компьютер

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

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

Основные источники:

1.Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Калинина В.М. - М. Академия, 2005

2.Справочник специалиста по охране труда Екатеринбург ИД «Урал ЮР Издат» 2007г.

Дополнительные источники:

1.Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ытищи 2000г.

2.Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания.

3.Сборник нормативных документов «Охрана труда» Смоленск 2007

Интернет-ресурсы:

[www.okhranatruda.ru](http://www.okhranatruda.ru)

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольной работы, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Практические занятия, решение ситуационных задач
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Практические занятия, контрольная работа
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Практические занятия
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Практические занятия
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Практические занятия
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
<b>Знания:</b>	
- системы управления охраной труда в организации;	Тестирование, контрольная работа
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- обязанности работников в области охраны труда;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности	Тестирование, практические занятия, решение ситуационных задач

(или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Тестирование, практические занятия, решение ситуационных задач
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Тестирование, практические занятия, контрольная работа
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Тестирование, практические занятия, контрольная работа

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

<b>Процент результативности ( правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>Балл (отметка)</b>	<b>Вербальный аналог</b>
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно