

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Владимировна

Должность: Директор

Дата подписания: 16.02.2022 14:22:02

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование учебной
дисциплины

Охрана труда

код, специальность

**19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Краснодар, 2020

РАССМОТРЕННО И ОДОБРЕННО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин технологии про-
дукции общественного питания

Разработано на основе Федерального государствен-
ного образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 19.02.10
Технология производства общественного питания

Протокол № 6

от «6» июня 2020 года

Председатель предметно-цикловой
комиссии



Н. С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СПО



С.П. Боярская

Подпись

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., Зав. отделением СПО Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Монастырня Е.Ю., Заместитель директора по качеству МУП Комбинат
школьного питания №1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базового уровня подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочей профессии Повар, кондитер.

1.2. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения учебной дисциплины

До изучения дисциплины Охрана труда студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплины (Математика и Русский язык) при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе.

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам персоналу содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной 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;

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей,

	грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся **48** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка обучающихся **32** часа;
- самостоятельная работа обучающихся **8** часов;
- консультации **8** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	8
в том числе:	
подготовка реферативной работы	2
составление конспекта по перечню вопросов	4
подготовка выступлений, сообщений и докладов, работа с интернет-ресурсами	2
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.			18	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Введение	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. Проблемы обеспечения безопасности человека в современных условиях.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.1 Нормативно-правовая база охраны труда	Понятие, назначение нормативно- правовой базы охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по техники безопасности: назначение, объекты.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации; - изучение Федеральных законов и нормативно-технических документов в области охраны труда.	2	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.2. Обеспечение охраны труда.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.	2	2
		Практическое занятие Изучение Федеральных законов в области охраны труда.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях (организациях).	Организация охраны труда на предприятиях. Обязанности работодателя и работника по охране труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.	2	2

ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.4 Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Первая помощь при механических травмах и мероприятия по предупреждению их. Несчастные случаи: понятия, классификация.	2	2
Раздел 2. Производственная санитария.			10	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека.	Основные понятия: условия труда, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда в предприятиях, их виды. Требования производственной санитарии. Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.2 Вредные производственные факторы	1. Основные понятия: вредный производственный фактор, предельно допустимый уровень вредного производственного фактора. Классификация вредных производственных факторов (ССБТ).	2	2
		2. Производственный микроклимат, шумы, освещение, вибрация и другие факторы, и их влияние на организм человека.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации; - доклад «Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями»	2	
Раздел 3. Техника безопасности.			20	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 3.1 Общие требования техники безопасности.	Техника безопасности: понятие, назначение. Требование техники безопасности при проектировании и содержании предприятий. Требования к технологическим процессам. Требования к организации рабочих мест.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации; - составление инструкций вводного инструктажа.	2	

ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6	Тема 3.2 Электробезопасность.	Электробезопасность: понятия, последствия поражения электрическим током. Технические средства защиты человека электрическим током. Статистическое электричество и способы защиты от его воздействия.	2	2
		Практическое занятие Организация рабочих мест с соблюдением правил электробезопасности.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 3.3 Пожарная безопасность.	Пожарная безопасность технологических процессов, производственных и строительных конструкций. Классификация пожаров. Причины возникновения, расследование пожаров.	2	2
		Практическое занятие Пожарная безопасность и средства пожаротушения.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 3.4 Техника безопасности при эксплуатации производственного оборудования	1. Требования безопасности, предъявляемые к оборудованию. Опасные зоны оборудования.	2	2
		2. Правила техники безопасности при эксплуатации: измерительного, механического, холодильного и др.	2	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации; - подготовить доклад «Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, теплового, холодильного и т.д.	2	
	Консультации		8	
	Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета .
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охрана труда № 9
(для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)
Рабочее место преподавателя;
Рабочие места обучающихся (28 посадочных мест);
Стационарная доска;
Проектор (переносной);
Экран для проектора (переносной);
Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;
Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);
Переносные учебно-наглядные пособия.
Программное обеспечение:
Операционная система Windows 10
Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC;
Переносные учебно-наглядные пособия.
Стенд «Нормативы по радиационной, химической и биологической разведке»
Стенд «Индивидуальные средства защиты»
Стенд «Гражданская оборона»
Стенд «Структура Вооруженных Сил»
Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации пружинно-механический - МАНЕКЕН «МАКСИМ»
Электронный тир
Дозиметр-радиометр ДП-22В
Индикатор радиоактивности «РАДЭКС»
Книга «Общевойские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации»
Макет простейшего укрытия в разрезе
Макет убежища в разрезе
Массогабаритный макет автомата Калашникова
Противогазы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: Учебное пособие для среднего профессионального образования. –Юрайт-М, 2019. – 380 с. [biblio-online.ru.> bcode/413455](http://biblio-online.ru/bcode/413455)
2. Косолапова Н.В.,Прокопенко Н.А. Охрана труда: Учебное пособие для среднего профессионального образования. - Кнорус-М., 2016 - 184 с. booking.org.ru
3. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие для среднего профессионального образования. -Альфа-М, 2014.-272с.

Дополнительные источники:

- 1 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. Пособие для нач. проф. образования.-8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-320с.
- 2 Попов Ю.П. Охрана труда: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – Кно Рус, 2015.- 224 с.
- 3 Арустамов Э.А. Охрана труда: Учебник для среднего профессионального образования. –

Дашков и К, 2013.- 196 с.

4 Коева В.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – Феникс, 2014.- 224 с.

5. Безопасность и охрана труда: Учебное пособие для вузов/ Н.Е. Гарнагина, Н.Г. Занько, Н.Ю. Золотарева и др.; Под ред. О.Н. Русака. - СПб: Изд-во МАНЭБ, 2014.- 279 с.:ил.

7. Алексеев С.В., Усенко В.Р. Гигиена труда. – М.: Медицина, 2016

8. Белов С.В., Морозова Л.Л., Сивков В.П. Безопасность жизнедеятельности. Конспект лекций, Ч. 1. – М.: ВАСОТ, 2013.

9. Белов В.Г., Козьяков А.Ф., Белов С.В. и др. Безопасность жизнедеятельности. Конспект лекций, Ч. 2. – М.: ВАСОТ, 2014.

10. Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств (Охрана труда): Учебное пособие для вузов /П.П. Кукин, В.Л. Лапин, Е.А. Подгорных и др. – М.: Высшая школа, 2015.-318 с.

Основные законодательные и нормативные правовые акты по безопасности труда

Основные законы

Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации». 1999.

Трудовой Кодекс Российской Федерации.

Основные нормативные правовые акты

ГОСТ 12.1.001—89 ССБТ. Ультразвук. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.1.002—84. Электрические поля промышленной частоты напряжением 400 кВ и выше. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.1.003—83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.0.004—90 ССБТ. Обучение работающих безопасности труда.

ГОСТ 12.1.005—88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.

ГОСТ 12.1.006—84 ССБТ. Электромагнитные поля радиочастот. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.1.012—90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования.

ГОСТ 12.1.038—82 ССБТ. Электробезопасность. Предельно допустимые уровни напряжений прикосновения и токов.

ГОСТ 12.1.040—83 ССБТ. Лазерная безопасность. Общие положения.

ГОСТ 12.1.045—84 ССБТ. Электростатические поля. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля.

ГОСТ 12.2.003—91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.2.032—78 ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования.

ГОСТ 12.3.002—75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.4.026—76 ССБТ. Цвета сигнальные и знаки безопасности.

ГОСТ 14202—69. Сигнальная окраска трубопроводов.

ГОСТ 21889—76. Кресло человека-оператора. Общие эргономические требования.

ГН 2.2.5.563—96. Предельно допустимые уровни (ПДУ) загрязнения кожных покровов вредными веществами. Гигиенические нормативы. Минздрав России, 1996.

ГН 2.1.5.689—98. Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования. Гигиенические нормативы. - Минздрав России, 1998.

ГН 2.2.4/2.1.8.582—96. Гигиенические требования при работах с источниками воздушного и контактного ультразвука промышленного, медицинского и бытового назначения. Гигиенические нормативы. - Минздрав России, 1996.

ГН 2.2.5.686—98. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы. - Минздрав России, 1998.

СанПиН 5802—91. Электромагнитные поля токов промышленной частоты. Санитарные правила и нормы. - Минздрав России, 1991.

СП 2.6.1—758—99. Нормы радиационной безопасности, НРБ—99.—М.: Центр санитарно-эпидемиологического нормирования, гигиенической сертификации и экспертизы Минздрава Рос

Интернет-ресурсы:

1. <http://znanium.com/bookread.php?book=347316>
2. <http://znanium.com/bookread.php?book=240197>
3. www.studzona.com/referats/view/39504 Предмет охрана труда. Термины и определения
4. <http://www.bestpravo.ru/rossijskoje/lj-gosudarstvo/g2a.htm> О нормативно-технической документации по охране труда для учреждений, предприятий и организаций культуры России
5. http://www.infosait.ru/norma_doc/53/53428/index.htm Библиотека Гостов, Стандартов и Нормативов по охране труда
6. www.ido.rudn.ru/lectures/212/P9.htm Трудовой распорядок. Дисциплина труда [Электронный ресурс]

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Экспертная оценка при проведении устного и письменного опроса
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных самостоятельных работ
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Экспертная оценка при устном опросе
разъяснять подчиненным работникам персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Экспертная оценка при проведении устного и письменного опроса
вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Экспертная оценка при устном опросе
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий
Знания:	
системы управления охраной труда в организации;	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий
законы и иные нормативные правовые акты содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении индивидуальных заданий
обязанности работников в области охраны труда;	Экспертная оценка (баллы), выставленная за доклады
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Экспертная оценка при устном опросе

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками персоналом	Экспертная оценка (баллы), выставленная за написание докладов
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, индивидуальных заданий
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, индивидуальных заданий
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в фонде оценочных средств (ФОС) по учебной дисциплине Охрана труда.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе рассмотрения и одобрен
ной заседании предметно-циклоевой
комиссии центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.