



*Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.08 Охрана труда

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)**

**Астрахань
2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы Охрана труда для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	<i>Муханова М.А.</i> (инициалы, фамилия)
--	---	--

Эксперты от работодателя:

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<i>Е.В.Иванча</i>
ООО «Наша кухня»	главный технолог	<i>Р.А.Путилов</i>
ИП Устинов (место работы)	старший технолог (занимаемая должность)	<i>В.А.Чекушин</i> (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины	6
3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

Цель преподавания дисциплины: получение обучающимися специальных знаний, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Основные задачи курса:

- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями об охране труда на производстве;
- способствовать приобретению обучающимися знаний, опыта в области охраны труда в сфере профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда направлена на освоение умений и знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций (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) и развития общих компетенций (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.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

1.4. Запланированное количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
практических занятий – 8 часов;
контрольных работ – 1 час;
консультации – 2 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
решение ситуационных задач; подготовка сообщений, сопровождающихся презентацией;	3
выполнение УИРС	14
<i>Аттестация в форме экзамена</i>	
<i>Консультации</i>	<i>2 часа</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Предмет изучения дисциплины «Охрана труда». Специфика, цель и задачи дисциплины. Основные понятия и определения. Взаимосвязь с другими учебными дисциплинами.	2	1
Раздел 1. Управление безопасностью труда		11	
Тема 1.1. Правовые и нормативные основы охраны труда	Основные понятия и определения правовых и нормативных документов. Трудовой кодекс РФ, виды нормативных правовых актов в области охраны труда РФ, виды стандартов организации по охране труда. Отраслевая документация по охране труда. Коллективный договор и соглашение, их роль в регулировании трудовых и связанных с ними отношений	1	1
	Самостоятельная работа: Подготовить учебно-исследовательскую работу (УИР) на тему «Охрана труда на предприятиях общественного питания». Введение. Цели и задачи охраны труда. Глава 1. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	0,5	
Тема 1.2. Системы управления охраной труда	Понятие системы управления охраной труда. Основные задачи Системы управления охраной труда. Современное состояние системы управления охраной труда (СУОТ). Основная схема формирования СУОТ в организации, документация СУОТ, функционирование системы управления охраной труда в организации. Системы промышленной безопасности и охраны труда по OHSAS 18001. Интегрированная система.	1	1
	Самостоятельная работа: УИР: Глава 2. Системы управления охраной труда на предприятиях общественного питания.	0,5	
Тема 1.3. Права и обязанности работодателя и работников по охране труда	Основные права и обязанности работодателя и работников по охране труда. Основные документы, регламентирующие данные права и обязанности. Страхование от несчастных случаев. Профсоюзная организация.	1	1

1	2	3	4
	Самостоятельная работа: УИР: Глава 3. Права и обязанности работника в области охраны труда на предприятиях общественного питания. Виды контроля навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда на предприятиях общественного питания	0,5	
Тема 1.4. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда	Виды ответственности за нарушение требований безопасности труда. Фактические и возможные последствия в случаях несоблюдения работниками требований безопасности труда и невыполнении установленных правил техники безопасности на рабочем месте.	1	1
	Самостоятельная работа: УИР: Глава 4. Виды ответственности за нарушение требований безопасности труда на предприятиях общественного питания	0,5	
Тема 1.5. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда		3	
	Основные понятия и определения. Виды инструктажей. Их цели и задачи. Порядок и периодичность инструктирования работников. Регистрация инструктажей. Порядок обучения и проверки знаний по охране труда. Виды проверки знаний правил и инструкций. Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.	1	2
	Практическое занятие № 1 Классификация, расследование, оформление и учет несчастных случаев на предприятиях общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа: Самостоятельное решение ситуационных задач, связанных с охраной труда на предприятиях общественного питания.	0,5	
Тема 1.6. Аттестация рабочих мест по условиям охраны труда	Основное понятие аттестации рабочих мест. Правовая основа аттестации рабочих мест. Порядок и периодичность аттестации. Методика оценки условий труда и травмобезопасности. Аттестационные комиссии. Оформление результатов аттестации рабочих мест по условиям охраны труда. Хранение документов по аттестации.	1	2
	Самостоятельная работа:	0,5	

	УИР. Глава 5.Порядок аттестации рабочих мест на предприятиях общественно-го питания		
1	2	3	4
Раздел 2. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды		8	
Тема 2.1. Классификация негативных факторов	Классификация опасных и вредных производственных факторов: физические, химические, биологические, психофизиологические. Предельно допустимые уровни и концентрации негативных факторов производства.	2	1
	Самостоятельная работа: УИР. Глава 6. Опасные и вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания.	1	
Тема 2.2. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека	Источники, характеристики и воздействие на человека: механических факторов, физических негативных факторов, химических негативных факторов, опасных факторов комплексного характера, биологических и психофизиологических факторов.	2	2
	Самостоятельная работа: УИР. Глава 7. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на работника	1	
Тема 2.3. Методы выявления опасных и вредных производственных факторов и общая оценка профессионального риска		4	
	Методы выявления опасных и вредных производственных факторов: расчетный, инструментальный и т.д. Приборы для выявления опасных и вредных производственных факторов: газоанализаторы, термометры, шумомеры, виброметры, люксметры, приборы для измерения концентрации вредных химических веществ, запыленности и т.д. Общая оценка профессионального риска.	2	2
	Практическое занятие № 2 Выявление опасных и вредных производственных факторов расчетным и инструментальными методами на предприятиях общественного питания.	2	2

1	2	3	4
	<p>Самостоятельная работа: УИР. Глава 8. Методы выявления опасных и вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания; Образцы (примеры) выявления опасных и вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания.</p>	2	
<p>Раздел 3.Защита человека от вредных и опасных производственных факторов</p>		10	
<p>Тема 3.1. Защита человека от физических негативных факторов</p>	<p>Защита от вибрации, шума, инфра- и ультразвука, электромагнитных полей и излучений, радиации, методы и средства обеспечения электробезопасности.</p>	1	1
<p>Тема 3.2. Защита человека от химических и биологических негативных факторов</p>	<p>Защита от загрязнения окружающей среды: вентиляция, методы и средства очистки воздуха от вредных веществ. Защита от загрязнения водной среды: методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических факторов.</p> <p>Самостоятельная работа: УИР. Глава 9.Средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности, а также защита работника от вредных и опасных производственных факторов на предприятии общественного питания. Экология и безопасность на предприятиях общественного питания.</p>	1	2
<p>Тема 3.3. Защита человека от опасности механического травмирования</p>	<p>Методы и средства защиты для технологического оборудования и инструмента. Обеспечение безопасности подъемно- транспортного оборудования. Общие требования безопасности к производственному оборудованию, его размещению и размещению рабочих мест.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа: УИР. Глава 10. Методы и средства защиты для технологического оборудования на предприятиях общественного питания</p>	1	
<p>Тема 3.4. Защита человека от опасных факторов комплексного характера</p>		3	

1	2	3	4
	Пожарная защита на производственных объектах. Защита от статического электричества. Обеспечение безопасности герметичных систем, работающих под давлением.	1	2
	Практическое занятие № 3 Изучение устройства и правила эксплуатации огнетушителей.	2	2
	Самостоятельная работа: УИР. Глава 11. Пожарная защита на предприятиях общественного питания. Глава 12. Применение огнетушителей.	1	
	Контрольная работа № 1	1	2
Раздел 4. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности и оказание первой доврачебной помощи при несчастных случаях		9	
Тема 4.1. Микроклимат помещений	Климат и здоровье человека. Механизмы теплообмена между человеком и окружающей средой. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата.	1	2
Тема 4.2. Производственное освещение	Виды и типы освещения. Основные требования к производственному освещению. Источники света и светильники. Методы расчета естественного и искусственного освещения. Организация рабочего места для создания комфортных зрительных условий.	1	2
	Самостоятельная работа: УИР. Глава 13. Организация рабочего места на предприятиях общественного питания	1	
Тема 4.3. Оказание первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях		4	
	Общие принципы оказания первой помощи пострадавшим. Первая помощь при кровотечении, ушибах, переломах, ожогах, переохлаждении, обморожении.	2	2
	Практическое занятие № 4 Освоение приемов оказания первой помощи при несчастных случаях.	2	2

1	2	3	4
	Самостоятельная работа: УИР. Глава 14. Виды первой помощи пострадавшим на предприятиях общественного питания. Защита УИР.	2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете № 310 «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда» и Лаборатории компьютерного тестирования № 313

Оборудование учебного кабинета № 310 «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Стол преподавательский

Столы ученические

Стулья

Шкаф металлический

Шкафы книжные

Массо Габоритная Модель Автомат Калашникова образца 1974 года, модернизированный АК-74М

Прибор химической защиты (противогаз)

Общее восковой защитный комплект ОВЗК

Технические средства обучения

Оборудование Лаборатории компьютерного тестирования № 313

1 Компьютер Aquarius ПК Windows Vista Home Russia OEMAct

2 MS Office Standart 2007

3 Kaspersky Endpoint Security 10

4 Проектор EPSON EB-S82

5 Интерактивная доска SMART Board SBD600

6 Терминальный тонкие клиент Sun Ray – 14 ПК

7 MS Office Standart 2007- 14 .

8 Kaspersky Endpoint Security 10

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для СПО/Н.Н. Карнаух. - М.: Издательство Юрайт. 2017. – 380с. – Серия: Профессиональное образование.
2. Соломин В.П. Безопасность жизнедеятельности: Учебник и практикум для СПО/под общ. ред.В.П. Соломина – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 399 с. - Серия: Профессиональное образование.
3. Приказ Минтруда социальной защиты Российской Федерации №604-н от 02.11.2016г.
4. «Об основах охраны труда в Российской Федерации» от14.01.1999 №181 ФЗ.
5. Трудовой Кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197 ФЗ.
6. Государственный стандарт ГОСТ12.0.230 – 2007 Система стандартов

безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования.

Интернет-ресурсы

www.trudohrana.ru

3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Проблемный метод используется при изучении тем: 1.3. Права и обязанности работодателя и работников по охране труда; 1.4. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда; 2.3. Методы выявления опасных и вредных производственных факторов и общая оценка профессионального риска.

Деловая игра используется при изучении тем: 1.5. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда; 4.3. Оказание первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях.

Упражнения – действия по образцу применяются при изучении тем: 2.1. Классификация негативных факторов. Самостоятельная работа: написание главы 6. Опасные и вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания.

Решение ситуационных задач применяется при изучении тем: 1.5. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда; 3.4. Защита человека от опасных факторов комплексного характера.

Метод проектов используется в самостоятельной работе при подготовке индивидуальной творческой работы: СУОТ на предприятиях общественного питания.

Технологии РКМ (развития критического мышления: алфавит, кластер, синквейн) используются при изучении и закреплении тем: 3.2. Защита человека от химических и биологических негативных факторов; 3.3. Защита человека от опасности механического травмирования; 3.4. Защита человека от опасных факторов комплексного характера.

Самостоятельная работа с источниками информации используется на темах: 1.1. Правовые и нормативные основы охраны труда, 1.2. Системы управления охраной труда.

3.4. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам

дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

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;	практическое занятие, контрольная работа, самостоятельная работа
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	самостоятельная работа, тестирование
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	тестирование, самостоятельная работа, контрольная работа
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	опрос, самостоятельная работа
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	опрос, контрольная работа
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	самостоятельная работа
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	практическое занятие
Знания:	
системы управления охраной труда в организации;	тестирование, контрольная работа, самостоятельная работа
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	контрольная работа, самостоятельная работа
обязанности работников в области охраны	самостоятельная работа, контрольная

<i>1</i>	<i>2</i>
труда;	работа, опрос
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	опрос, тестирование, самостоятельная работа
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	опрос, тестирование
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;	опрос, контрольная работа
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	тестирование, самостоятельная работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 нераскрытия задания, ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок/ нераскрытия заданий, невыполнение заданий - неудовлетворительно