

**Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Уфимский политехнический колледж**

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
« \_\_\_\_\_ »  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г  
Председатель \_\_\_\_\_  
/ \_\_\_\_\_ /

СОГЛАСОВАНО  
с педагогическим  
советом колледжа  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.Директора  
ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж  
\_\_\_\_\_ Е.А.Маркелова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА**

**Специальность СПО 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:

**Мазур О. В, преподаватель высшей категории**

2020 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	10
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	11
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	20
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	24



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

При изучении дисциплины прослеживается связь с дисциплиной «Безопасность жизнедеятельности», с профессиональными модулями.

**1.3. Цели и задачи учебной 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 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 по охране 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, отведенное на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося -24 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих **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

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

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»**

#### **3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



### 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1; ОК 2
	1 Предмет, цели, задачи дисциплины. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Основные понятия в области охраны труда.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекции, учебника.	<b>1</b>	ОК 1; ОК 2
<b>Тема 1.1 Нормативно-правовая база безопасности труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1; ОК 2; ОК 4
	1 Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс РФ и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.		
	2 Государственные нормативные требования охраны труда, их виды, назначение, порядок разработки и утверждения. Межотраслевые и отраслевые правила по охране труда, система стандартов		

		безопасности труда (ССБТ), локальные нормативные акты, их назначение и содержание.		
	3	Основные положения трудового права. Трудовой договор. Обязанности работников в области охраны труда.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с нормативными документами «Изучение федеральных законов в области охраны труда»		<b>1</b>	ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 8
<b>Тема 1.2. Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 1; ОК 2
	1	Системы управления охраной труда в организации. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда.		
	2	Системы управления охраной труда в организации. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщения «Основные нормативно-правовые акты в системе охраны труда»		<b>1</b>	ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 8
<b>Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.2; ПК 6.2- 6.4
	1	Службы охраны труда в организациях. Обязанности работодателей по обеспечению базовых условий и охраны труда. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.		
	2	Обучение работающих безопасным методам труда. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта «Гарантии и компенсации по условиям труда» Подготовка сообщения «Охрана труда женщин и молодежи»		<b>2</b>	ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8
<b>Тема 1.4 Производственны й травматизм и профессиональные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ПК 6.4
	1	Травма и несчастный случай на производстве. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний.		

<b>заболевания</b>	2	Средства коллективной и индивидуальной защиты от травм. Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний		
	3	Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оказание доврачебной помощи пострадавшим.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада «Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями»		<b>3</b>	ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8
<b>Раздел 2. Условия труда и производственная санитария</b>				
<b>Тема 2.1 Факторы, определяющие условия труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 8; ПК 6.1; ПК 6.3; ПК 6.4
	1	Основные понятия: оптимальные условия труда, допустимые, вредные и опасные. Производственные факторы, их классификация и характеристика.		
	2	Аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда.	<b>2</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 8; ПК 6.1; ПК 6.3; ПК 6.4
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с нормативными документами «Изучение Порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда»				
<b>Тема 2.2 Вредные производственные факторы и их влияние на организм</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 8; ПК 6.1; ПК 6.4
	1	Вредные производственные факторы и их влияние на организм (шум, вибрация, тепловое излучение, вредные вещества в воздухе, электромагнитные излучения и др.)		
	2	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	3	Требования производственной санитарии к микроклимату помещений, к технологическим процессам, организации		

		рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с нормативными документами «Изучение Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании» Подготовка устного сообщения по рекомендации преподавателя.	<b>5</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 8; ПК 6.2
<b>Раздел 3. Производственная безопасность</b>				
<b>Тема 3.1 Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания и торговли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.2; ПК 6.4
	1	Требования безопасности к технологическому оборудованию.		
	2	Требования безопасности при ведении технологических процессов		
	3	Возможные последствия несоблюдения техники безопасности и производственных инструкций подчиненными работниками.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщения «Требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования»	<b>3</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.2; ПК 6.4
<b>Тема 3.2. Электробезопаснос</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 6; ОК 7;
	1	Действие электрического тока на организм человека. Виды		

<b>ТЬ</b>		электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм.		ПК 6.4
	2	Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные).		
	3	Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности на пищевых производствах. Оказание пострадавшим первой доврачебной помощи при поражении током.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекции, учебника.		<b>4</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ПК 6.4
<b>Тема 3.3 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 7; ПК 6.4
	1	Правовая база и организация пожарной охраны.		
	2	Особенности пожарной опасности пищевых предприятий. Основные причины возникновения пожаров.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы «Средства и способы, применяемые при тушении пожара»		<b>2</b>	ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 6.4
<b>Всего:</b>			<b>72</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

### **Оборудование учебного кабинета:**

- учебные столы;
- учебные стулья;
- доска;

### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- видеоролики;
- средства оказания первой медицинской помощи;
- образцы первичных средств пожаротушения.

### **Наглядные пособия:**

- комплект учебных плакатов;
- нормативные документы, инструкции;
- комплект учебно-методической документации

## **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

#### **Нормативные документы:**

- 1.Трудовой кодекс Российской Федерации: от 30.12.2001 № 197- ФЗ (ред. от 29.07.2017) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.10.2017) [Электронный ресурс] // Справочно-правовая система: Консультант Плюс. - Режим доступа: [http://consultant.ru.](http://consultant.ru;);
- 2.Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации»: от 17.07.1999 № 181 – ФЗ (ред. от 09.05.2005) (с изм. от 26.12.2005) [Электронный ресурс] // Справочно-правовая система: Консультант Плюс.- Режим доступа: [http://consultant.ru.](http://consultant.ru;);
- 3.Федеральный закон «О пожарной безопасности»: от 21.12.1994 № 69-ФЗ (ред. от 29.07.2017) [Электронный ресурс] // Справочно-правовая система: Консультант Плюс. - Режим доступа: [http://consultant.ru.](http://consultant.ru;);
- 4.Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ: от 26.04.2011 № 342н (ред. от 12.12.2012) «Об утверждении Порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда» [Электронный ресурс] // Справочно-правовая система: Консультант Плюс. - Режим доступа: [http://consultant.ru.](http://consultant.ru;);

5. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТРМ-011-2000 (утв. Постановлением Минтруда России от 24.12.1999 № 52) [Электронный ресурс] // Информационный портал: Охрана труда в России. - Режим доступа: <https://ohranatruda.ru>.

**Основные источники:**

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина.- 4-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 320с.

**Дополнительные источники:**

1.Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для нач.проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С.Максимов. – 7-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

2.Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2016. – 128с

3.Девисилов В.А. Охрана труда: Учебник.-2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА. –М, 2006. – 448 с.

**Интернет-ресурсы:**

1.Единое окно доступа к образовательным ресурсам: информационная система: StudFiles [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://studfiles.net/>;

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: информационная система: Студопедия-Вашашкологедия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://studopedia.ru/>;

3.Справочно-правовая система: «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://consultant.ru>.

4.Единое окно доступа к образовательным ресурсам: информационный портал: Охрана труда в России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://ohranatruda.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

### ДИСЦИПЛИНЫ

**Текущий контроль** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного и письменного опросов, а также проверки индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме **дифференцированного зачета**.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Коды формируемых профессиональных и общих компетенций</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>		
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	ОК 2; ОК 3; ОК 6; ПК 6.1	устный опрос, проверка самостоятельной работы
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 6.4	устный опрос, контроль выполнения заданий на уроках теоретического обучения, проверка самостоятельной работы
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	ОК 2; ОК 3; ОК 6; ОК 8; ПК 6.1; ПК 6.4	устный опрос, оценка самостоятельной работы с нормативными документами
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.2; ПК 6.2; ПК 6.4; ПК 6.5	устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач
разъяснять подчиненным	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4;	устный опрос, проверка



работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 6.3; ПК 6.4	самостоятельной работы
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	ОК 1; ОК 2; ОК 6; ОК 7; ПК 6.4	устный опрос, проверка самостоятельной работы
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	ОК 2; ОК 4; ОК 6; ПК 6.5	устный опрос, проверка самостоятельной работы, решение ситуационных задач
<b>Усвоенные знания:</b>		
системы управления охраной труда в организации	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 8; ПК 6.2	устный опрос, проверка самостоятельной работы, тестирование
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации	ОК 2; ОК 4; ОК 5	устный опрос, оценка самостоятельной работы с нормативными документами
обязанности работников в области охраны труда	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ПК 6.1-6.5	устный опрос, проверка самостоятельной работы, тестирование
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ПК 6.2; ПК 6.4	устный опрос, проверка самостоятельной работы
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.2; ПК 6.4	устный опрос, оценка самостоятельной работы с нормативными документами
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.2; ПК 6.3; ПК 6.5	устный опрос, проверка самостоятельной работы, тестирование

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	ОК 2; ОК 3; ОК 6; ОК 9; ПК 6.2; ПК 6.4	устный опрос, проверка самостоятельной работы
е		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации проводится в соответствии со шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
89 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 88	4	хорошо
61 ÷ 74	3	удовлетворительн о
менее 60	2	неудовлетворитель но