

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.07.2021 12:34:24

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

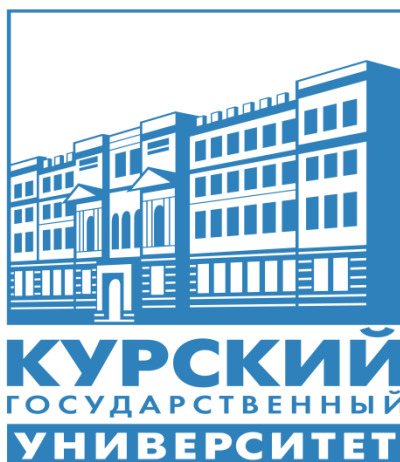
УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Охрана труда**



Курск 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утвержденного 09.12.2016г.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Чопивская Л.С.– преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 3
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена:**

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 (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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	38
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10*
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	2
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

\* в т.ч. 4 часа – практическая подготовка



## 2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Организация работ по охране труда</b>		<b>15</b>	
Введение	Цели и задачи предмета, связь с другими дисциплинами. Значение охраны труда. Аксиомы безопасности труда.	2	1
Тема 1.1 Правовые основы охраны труда и организация работ по охране труда	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 <b>Правовые основы охраны труда</b> Охрана труда: определение, основные понятия. Цели, задачи, правовая база. Регламентация охраны труда в основных законодательных актах. Государственный надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Внутренний и общественный контроль за состоянием охраны труда в общественном питании. Ответственность должностных лиц за нарушение законодательства по охране труда и техники безопасности на предприятиях	4	1
	2 <b>Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания.</b> Положение об организации работы службы по охране труда и техники безопасности на производстве. Права и обязанности руководителя предприятия по созданию здоровых и безопасных условий труда. Понятие о системе управления охраной труда. Пропаганда безопасных методов труда. Порядок обучения работников; виды инструктажей, сроки их проведения, документальное оформление.		2
Тема 1.2 Производственный травматизм и заболеваемость	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 <b>Производственный травматизм, профессиональные заболевания</b> Понятия, классификация несчастных случаев, основные причины производственного травматизма. Порядок расследования и документальное оформление несчастных случаев на производстве. Возмещение ущерба, страхование и его формы. Заболеваемость, ее причины. Мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости на предприятиях общественного питания	4	1
	<b>Практические занятия</b>	2	

	1	Решение производственных ситуаций с использованием Положения о расследовании и учета несчастных случаев на производстве. Составление акта по форме Н-1.		
Тема 1.3 Основы производственной санитарии	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1	<b>Условия труда</b> Условия труда. Факторы, влияющие на условия труда. Понятие об опасных и вредных факторах и их влияние на организм человека. Нормативы, определяющие оптимальные условия труда. Аттестация и паспортизация рабочих мест по условиям труда. Санитарно-бытовое и медицинское обслуживание работников. Мероприятия по охране окружающей среды	2	1
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 1. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Изучение положений и нормативной документации. 2. Написание рефератов: Условия труда на предприятиях питания города Курска. 3. Составить кроссворд на тему: Производственный травматизм и профессиональные заболевания 4. Изучить документы, регламентирующие охрану труда. 5. Составить тест на тему: Правовые основы охраны труда		1	
<b>Раздел 2. Техника безопасности</b>			23	
Тема 2.1 Техника безопасности при эксплуатации оборудования.	<b>Содержание учебного материала</b>		14	
	1	<b>Электробезопасность.</b> Нормативная документация, регламентирующая безопасность эксплуатации оборудования. Электробезопасность: понятие, определение. Причины поражения электрическим током. Факторы, влияющие на степень поражения человека электрическим током. Общетехнические и индивидуальные средства защиты от –поражения электрическим током. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	10	1
	2	<b>Техника безопасности при эксплуатации оборудования.</b> Требования безопасности труда к устройству и содержанию территорий, зданий, и сооружений предприятия. Общие требования техники безопасности при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования.		1

	3	<b>Основные законодательные положения и организация пожарной охраны.</b> Пожарная безопасность: понятие, правовая база. Основные причины возникновения пожаров. Государственный пожарный надзор, порядок выдачи предписаний и запретов. Обязанности руководителей по обеспечению пожарной безопасности. Противопожарный режим, содержание территорий, помещений. Организация и проведение противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума.		2
	4	<b>Противопожарная профилактика и средства тушения пожаров.</b> Мероприятия по пожарной профилактике. Действия администрации и работников при возникновении пожара. Эвакуация людей. Способы тушения пожаров. Пожарный инвентарь, его виды, размещение. Противопожарное водоснабжение. Пожарная сигнализация и связь		1
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Техника безопасности при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования.		
Тема 2.2 Доврачебная помощь пострадавшим	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	1	<b>Организация доврачебной помощи пострадавшим.</b> Первая помощь при ранениях, переломах, вывихах, ушибах; первая помощь при кровотечениях, химических и тепловых ожогах, при отравлениях, при поражении электрическим током; первая помощь при поражении аммиаком и фреоном; оказание помощи при потере сознания, остановке дыхания и кровообращения.	4	1
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Оказание первой помощи при ранениях, переломах, вывихах, ушибах, при кровотечениях, химических и тепловых ожогах, при отравлениях, при поражении электрическим током; первая помощь при поражении аммиаком и фреоном, при потере сознания, остановке дыхания и кровообращения.		
Тема 2.3 Культура производства общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		5	
	<b>Культура производства общественного питания.</b> Психология и физиология труда. Работоспособность, фазы работоспособности; производственный интерьер: объемно-планировочные и цветовые решения интерьера.		4	1

	<b>Техническая эстетика.</b> Эргономика труда: показатели человека, способствующие оптимизации его взаимодействия с машиной и производственной средой в трудовом процессе.		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 2. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Изучить нормативную документацию, регламентирующую безопасность эксплуатации оборудования. 2. Написание рефератов на тему: «Пожароопасные и взрывоопасные свойства веществ и материалов» 3. Написание рефератов на тему: «Экономическое значение мероприятий по охране труда» 4. Составить кроссворд на тему: «Доврачебная помощь пострадавшим»	1	
<b>Итого</b>		<b>38</b>	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

Оборудование кабинета:

стол преподавателя – 1 шт.;

стул преподавателя – 1 шт.;

стол аудиторный двухместный – 19 шт.;

стулья аудиторные – 37 шт.;

доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.;

шкаф для хранения раздаточного материала и наглядных пособий – 2 шт.

#### **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, 2018. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Режим доступа :[www.biblio-online.ru/book/76C2FA2C-B137-4381-8012-09B1EB507776](http://www.biblio-online.ru/book/76C2FA2C-B137-4381-8012-09B1EB507776).

##### **Дополнительные источники:**

2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 404 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/BBC9EE94-1D5F-40C3-A2DE-7A5FD387C5A7](http://www.biblio-online.ru/book/BBC9EE94-1D5F-40C3-A2DE-7A5FD387C5A7).

Журналы:

- «Пищевая промышленность»

##### **Интернет ресурсы:**

1. [www.friio.ru](http://www.friio.ru) (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);

2. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);

3. [www.CHEFS.ru](http://www.CHEFS.ru) (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов практической работы -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов. <b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим. <b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования. <b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете
-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования. <b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете
-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования. <b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете
-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования. <b>Промежуточная аттестация:</b>

	- оценка выполнения практических заданий на зачете
-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования. <b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете
<b>Знания:</b>	
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования. <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
-системы управления охраной труда в организации;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования . <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
-обязанности работников в области охраны труда;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования. <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	<b>Текущий контроль:</b> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы. <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования. <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования. <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	<b>Текущий контроль:</b> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы. <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета