

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО УТСО



Е.И. Снеткова

« 29 » июня 2018 г.

Приказ № 162 от 29.06.2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

Охрана труда

2018 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
общественного питания, профессии
«Повар, кондитер»
от « 13 » июня 2018 г.
Протокол № 10

Председатель ПЦК
В.П. Павлова

Рассмотрена и рекомендована
для внедрения в учебный процесс
на заседании учебно-методического совета
от « 20 » июня 2018 г.
Протокол № 7

Председатель УМС
Г.В. Рогожников

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усольский техникум сферы обслуживания» (ГБПОУ ИО УТСО)

Разработчик:

Павлова Вера Петровна,
преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов по специальности «Технология продукция общественного питания» ГБПОУ ИО УТСО, ВКК

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234), на основе Примерной программы учебной дисциплины, рекомендованной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО». Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренняя рецензия:

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» составлена на основе ФГОС СПО и Примерной программы в соответствии с существующими требованиями и содержит следующие разделы: паспорт программы, структура и содержание, условия реализации, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам в соответствии с учебным планом. Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие в полном объеме изучить необходимый теоретический материал, а проведение практических занятий позволяет закрепить теоретические знания. Изучение учебной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке молодых специалистов, а также формированию общих и профессиональных компетенций у студентов, осваивающих специальность «Технология продукции общественного питания».

Представленная рабочая программа может быть рекомендована к дальнейшему использованию в образовательном процессе.

Рецензент:

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ИО УТСО
Г.В. Рогожников

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:.....	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	4
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:.....	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	13
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	13
3.2. Информационное обеспечение обучения.....	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации профессионального обучения, дополнительного профессионального образования, а также программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и относится к обще профессиональным учебным дисциплинам.

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

В результате изучения 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.

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 на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 69 час.,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 46 час.,
- самостоятельная работа обучающегося 23 час.

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)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
– практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
в том числе:	
– подготовка рефератов;	2
– написание конспектов;	5
– изучение нормативных материалов по темам курса;	11
– работа над учебным материалом, ответы на вопросы.	5
Промежуточная аттестация в форме:	
– дифференцированного зачёта (3 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
РАЗДЕЛ 1. Правовые и организационные основы охраны труда			16	
Тема 1.1 Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала		3	
	1	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. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой Кодекс РФ. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.	1	1,2
	2	Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов.	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Изучение Федеральных, нормативно-технических документов в области охраны труда	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	– Изучение Трудового Кодекса (гл. 33, 36).		2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала		3	
	1	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции.	1	1,2
	2	Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Составления перечня органов надзора и контроля за соблюдением законодательства об охране труда и их функции.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	– Изучение государственных стандартов безопасности труда.		2	
Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала		4	
	1	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда на предприятиях общественного питания.	1	1,2
	2	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.	1	1,2
	3	Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Составление перечня санитарно-бытового и лечебно-профилактических мероприятий по обслуживанию работников предприятий общественного питания.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	– Написание конспекта по теме «Основные задачи, права, функциональные обязанности службы охраны труда на предприятии».		2	
РАЗДЕЛ 2. Производственная санитария			24	
Тема 2.1 Условия труда и их влияние на организм человека	Содержание учебного материала		8	
	1	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	1	1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	2	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	1	1,2
	3	Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.	1	1,2
	4	Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Исследование метеорологических характеристик помещений, и проверка их соответствия установленным нормам.	2	
	2	Работа с нормативными документами, регламентирующими требования к условиям труда на предприятиях общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		7	
	– Изучение основных факторов, оказывающих влияние на условия труда на предприятиях общественного питания.		2	
	– Написание конспекта по теме «Мероприятия по поддержанию установленных норм в области производственной санитарии».		1	
	– Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.		2	
	– Изучение нормативных материалов по теме «Пожарная безопасность».		2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		7	
	1	Травма и несчастный случай на производстве. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Средства коллективной защиты от травм. Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний.	1	1,2
	2	Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оказание доврачебной помощи пострадавшим.	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Составление актов производственного травматизма на предприятиях общественного питания.	2	
	2	Характеристика вредных факторов производства, приводящих к профессиональным заболеваниям.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	3	Составление плана мероприятий по предупреждению производственного травматизма.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	– Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.		1	
	– Изучение нормативных материалов по теме «Производственный травматизм».		1	
РАЗДЕЛ 3. Техника безопасности			27	
Тема 3.1 Общие требования к технике безопасности	Содержание учебного материала		6	
	1	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию.	1	1,2
	2	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	2	
	2	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Подготовка рефератов на темам: – Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования – Опасность поражения электрическим током		2	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		7	
	1	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7(48)-2005).	1	1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
		Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.		
	2	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.	1	1,2
	3	Средства тушения пожара: назначение, виды. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. Установка этих средств в предприятиях общественного питания, способы оповещения.	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации.	2	
	2	Составления алгоритма действий администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Написание конспекта по темам: – Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания. – Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.		2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		6	
	1	Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления.	1	1,2
	2	Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. в предприятиях общественного питания.	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятия общественного питания.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	2	Работа со стандартами ССБТ, правилами и инструкциями по технике безопасности.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
		– Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
		– Изучение нормативных материалов по теме «Требования пожарной безопасности».	2	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ			2	
ВСЕГО:			69	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- многофункциональный комплекс преподавателя;

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер;
- Аудио-, видео-, проекционная аппаратура;
- Тренажёр Витим, Робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2).

Оборудование учебного кабинета:

- Ватно-марлевая повязка;
- Противопыльная тканевая маска;
- Медицинская сумка в комплекте;
- Носилки санитарные;
- Аптечка индивидуальная (АИ-2);
- Бинты марлевые;
- Бинты эластичные;
- Жгуты кровоостанавливающие резиновые;
- Индивидуальные перевязочные пакеты;
- Косынки перевязочные;
- Ножницы для перевязочного материала прямые;
- Шинный материал (металлические, Дитерихса);
- Огнетушители порошковые (учебные);
- Огнетушители пенные (учебные);
- Огнетушители углекислотные (учебные);

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

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. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 320 с.
2. Фатыхов Ф.Д. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевой промышленности, в малом бизнесе и в быту. – М.: «Академия», 2007.
3. Конвенция Международной Организации Труда № 155 о безопасности и гигиене труда в производственной среде (Женева, 3 июня 1981 г.).

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.
3. Конституция Российской Федерации. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399, свободный.
4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://base.garant.ru/12125268>, свободный.
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481, свободный.
6. Федеральный закон «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://base.garant.ru/10103955>, свободный.
7. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200136072>, свободный.
8. ГОСТ 12.0.230-2007 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Системы управления охраной труда. Общие требования. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200052851>, свободный.
9. ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200003608>, свободный.
10. ГОСТ 12.4.115-82 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Средства индивидуальной защиты работающих. Общие требования к маркировке.

[Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200012668>, свободный.

11. НПБ 105-03 Определение категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200032102>, свободный.
12. Об утверждении гигиенических нормативов ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/557235236>, свободный.
13. Постановление Минтруда России от 24.10.2002 № 73 «Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901833484>, свободный.
14. Постановление Правительства РФ от 15 декабря 2000 г. № 967 «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://base.garant.ru/182775>, свободный.
15. Постановление Правительства РФ от 25 апреля 2012 г. № 390 «О противопожарном режиме». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://base.garant.ru/70170244>, свободный.
16. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200007227>, свободный.
17. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 24 июля 2013 года № 328н). [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/499037306>, свободный.
18. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей (Приказ Минэнерго России от 13 января 2003 года № 6). [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901839683>, свободный.
19. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://base.garant.ru/4173106>, свободный.
20. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://rg.ru/1998/08/12/socstrax-dok.html>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	– оценка результатов выполнения практической работы;
– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	– оценка результатов выполнения практической работы;
– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	– оценка результатов выполнения практической работы;
– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	– оценка результатов выполнения практической работы;
– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	– оценка результатов выполнения практической работы;
– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	– оценка результатов выполнения практической работы;
– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	– оценка результатов выполнения практической работы;

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Знания:	
– системы управления охраной труда в организации;	– устный и письменный опрос;
– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;	– устный и письменный опрос; – решение ситуационных задач; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– обязанности работников в области охраны труда;	– устный и письменный опрос;
– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	– решение ситуационных задач;
– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	– решение ситуационных задач;
– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	– оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	– решение ситуационных задач;