

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «23» 06 2017 г.
№ 7



И. Г. Исламгалиев
«06» 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА
(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)**

2017 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» устанавливает базовые знания для освоения специальных дисциплин, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- В ШПССЗ учебная дисциплина «Охрана труда» входит в цикл общеобразовательных дисциплин, в вариативную часть.

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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травм безопасности;
- 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.

ЗНАТЬ:

- 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 изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсособережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОСВОЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

Профессиональные компетенции и	Наименование результата обучения
ПК 1	Размножение и выращивание дрожжей.
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПК 2	Приготовление теста.
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3	Разделка теста.
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, плитки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 4.	Термическая обработка теста и отлежка поверхности хлебобулочных изделий.
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПК 5.	Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК 5.1.	Пронизовать упаковку готовой продукции.
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
теоретические занятия	22
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

Наименование Тем.	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уч. ос. №
1	2	3	4
Введение.	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	1
Раздел I	Нормативно - правовая база охраны труда	8	
Тема 1.1 Законотворчество в области охраны труда	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, наименование. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этики законами, сформировавшими их применение. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	2	1
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ		
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2	2

<p>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</p>	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда</p> <p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Задачи, функции. Права государственных инспекции труда: назначение, технические инспекции (оспоречиватель, Госинспекция, Госнадзор, Госсанитарно-гигиеническая инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие соблюдение обязательств сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблицы по видам ответственности за правонарушения.</p> <p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специализированными организациями, оказывающими услуги по охране труда. Состав (комиссия) по охране труда: состав, назначение.</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Ответственность работодателя по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-эпидемиологическое обслуживание работников. Обеспечение права работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструкции по охране и технике безопасности (вводная, первичная, повторная, вводная), Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>	2	1
<p>Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях</p>	<p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Ответственность работодателя по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-эпидемиологическое обслуживание работников. Обеспечение права работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструкции по охране и технике безопасности (вводная, первичная, повторная, вводная), Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>	2	1

<p>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Основные и вредные производственные факторы</p>	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструкциям по охране труда и технике безопасности.</p> <p><i>Условия труда на предприятии: основные понятия</i></p> <p>Основные понятия: условия труда, их виды. Основные методологические параметры условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Критерии характеристики вредных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p> <p>Допустимые параметры вредных и вредных производственных факторов, собственные производственные процессы в общественном здании. Понятие о ПДУК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p><i>Техника практических занятий</i></p> <p>Исследование методологических характеристик понятий, проверка их соответствия установленным нормам.</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда.</p>	2	10
<p>Тема 2.2 Производственный</p>	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их признаки. Правовые производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методика, документальное оформление, ответственность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и др.), при ожогах, обморожениях, отравлениях. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p>	2	1

в трудовых и профессиональные обязанности	Несчастные случаи, понятия, квалификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок оказания первой помощи пострадавшим от несчастного случая	2	1
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформления актов	2	2
Раздел 3	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм». Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	3
	Электробезопасность: понятия, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электропора, их квалификация. Факторы, влияющие на тяжесть электропора (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	8	1
Электро-безопасность	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Описание удел и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2	1
	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, их ток, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	2	1
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, составление конспектов с использованием нормативных	2	3

10

в трудовых и профессиональные обязанности	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Превышения базиса «0» «0» пожарной безопасности, стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ПНБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятии. Государственная служба пожарной безопасности: Протипожарный институт: область компетенции	2	
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Ответственность называемые, типа, устройств, принцип действия, правила хранения и применения	2	
Пожарная безопасность	Пожарный инвентарь. Протипожарное водоснабжение, его виды, особенности устройств и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных документов, составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятия общественного питания	2	
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2	3

11

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному у оборудованию	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкциям, экспозициям, элементам защиты, монтажу и т.д.). Описание зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, камерного, холодильного, полусанно-технического и др.	2	1
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасности эксплуатации торгово-технологического оборудования	2	3
	Итого учебная нагрузка		
	Итого практические работы	22	
	Итого самостоятельная работа	8	
	Дифференциальный зачет	16	
	Максимальное количество часов	2	
		48	

- 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)

12

РАЗДЕЛ 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМУМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/ratagarph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.
1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие – 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокopenко, Е.Л. Побезимова – М.: Издательский центр «Академия», 2014

3.2.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.obhvatp.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников области охраны труда; -фактические последствия или потенциальные последствия 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 	<p>Полнота ответов, и точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов по поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная</p>

16

характером профессиональной деятельности;	выполняемой деятельностью;	выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и т.д.	аттестация:
<ul style="list-style-type: none"> -участвовать в рабочих местах по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять работникам содержание требований охраны труда; -вырабатывать контрольные необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<ul style="list-style-type: none"> в аттестации рабочих мест, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять работникам содержание требований охраны труда; вырабатывать контрольные необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<ul style="list-style-type: none"> Методов, техник, последовательностей и т.д. Точность оценки, самостоятельности выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Разработчик: Сулакова К.А. _____

Корректировка: Емельянова И.Ю. _____

17