

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш

Приказ № ____ от _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ
ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

Специальность 43.02.14 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: Гринь С.Н., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»).

Протокол № __ от «__» _____ 2022 г.

Председатель ЦМК «ОП»

_____ Е.Н. Елина

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Протокол № __ от «__» _____ 2022 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

©Гринь С.Н. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

| | | |
|------|---|----|
| 1. | ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ» | |
| 1.1. | Область применения программы | 4 |
| 1.2. | Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы | 4 |
| 1.3. | Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины | 4 |
| 1.4. | Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины | 5 |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ» | 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 «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ» | |
| 3.1. | Материально-техническое обеспечение | 11 |
| 3.2. | Информационное обеспечение реализации программы | 11 |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЦЕ» | 12 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» относится к «Общепрофессиональному циклу».

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

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны

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, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам содержание установленных требований охраны труда и безопасности жизнедеятельности в гостинице;
- 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 охраны труда и безопасности жизнедеятельности в гостинице, 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;
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК. 1.2 Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами.

ПК. 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня обслуживания гостей.

ПК.4.3 Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПК.5.1 Планировать профессиональную деятельность портье и горничной

ПК. 5.2 Организовывать деятельность портье и горничной в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК. 5.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников гостиницы для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в

сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 52 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 50 |
| в том числе: | |
| лекции | 26 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 24 |
| контрольные работы | 2 |
| <i>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета</i> | |

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда сфере гостиничного обслуживания»

| Наименование разделов и тем | Тема и форма аудиторного занятия/тема самостоятельной работы обучающихся | | Домашнее задание | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|--|--------------------|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Основы охраны труда | | | | 14 | |
| Тема 1.1. Основные принципы обеспечения безопасности и охраны труда | Содержание учебного материала | | | 2 | |
| | 1. | Сущность и задачи безопасности жизнедеятельности. Государственная политика Российской Федерации по вопросам безопасности жизнедеятельности населения | О.1 с.4-5 | 1 | 1 |
| | 2. | Основные принципы обеспечения безопасности и охраны труда | О.1 с.7-10 | 1 | 1 |
| Тема 1.2. Правовые основы охраны труда | Содержание учебного материала | | | 12 | |
| | 3. | Требования к охране труда. Нормативные правовые акты по охране труда | О.1 с.10-12 | 1 | 1 |
| | 4. | Основные положения и нормы трудового права | О.1 с.13-14 | 1 | 1 |
| | 5. | Обязанности работодателя и работника в области охраны труда | О.1 с.15-18 | 1 | 1 |
| | 6. | Выполнение тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда | О.1 с.18-24 | 1 | 1 |
| | 7. | Пр. з. № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда | М.У. к пр.раб.№1 | 1 | 2 |
| | 8. | Пр. з. № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда | М.У. к пр.раб.№1 | 1 | 2 |
| | 9. | Учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве | О.1 с.32-34 | 1 | 1 |
| | 10. | Меры профилактики производственного травматизма | О.1 с.25-32, 82-84 | 1 | 1 |
| | 11. | Пр. з. № 2. Расследование и учет несчастных случаев на производстве | М.У. к пр.раб.№2 | 1 | 2 |
| | 12. | Пр. з. № 2. Оформление акта формы Н-1 | М.У. к пр.раб.№2 | 1 | 2 |

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|--|------------------|-----------|---|
| | 13. | Пр. з. № 3. Анализ производственного травматизма на предприятии | М.У. к пр.раб.№3 | 1 | 2 |
| | 14. | Пр. з. № 3. Анализ производственного травматизма на предприятии | М.У. к пр.раб.№3 | 1 | 2 |
| Тема 1.3. Служба охраны труда в организации | Содержание учебного материала | | | 2 | |
| | 15. | Организация охраны труда в гостинице. Организация медицинских осмотров. Обучение и проверка знаний по охране труда | О.1 с.35-40 | 1 | 1 |
| | 16. | Аттестация рабочих мест по условиям труда | О.1 с.40-48 | 1 | 1 |
| Раздел 2. Условия труда и основные требования по обеспечению безопасности труда | | | | 6 | |
| Тема 2.1. Условия труда | Содержание учебного материала | | | 4 | |
| | 17. | Пр. з. № 4. Производственная среда и организация труда. Классификация условий трудовой деятельности. | М.У. к пр.раб.№4 | 1 | 2 |
| | 18. | Пр. з. № 4. Идентификация негативных факторов производственной среды и их воздействие на человека. Производственный риск | М.У. к пр.раб.№4 | 1 | 2 |
| | 19. | Пр. з. № 5. Оценка опасностей риска в профессиональной деятельности | М.У. к пр.раб.№5 | 1 | 2 |
| | 20. | Пр. з. № 5. Оценка опасностей риска в профессиональной деятельности | М.У. к пр.раб.№5 | 1 | 2 |
| Тема 2.2. Информационная безопасность | Содержание учебного материала | | | 2 | |
| | 21. | Требования безопасности при организации рабочего места | О.1 с.64-70 | 1 | 1 |
| | 22. | Информационное обеспечение безопасности технологического оборудования | О.1 с.70-73 | 1 | 1 |
| Раздел 3. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов в гостиничной сфере обслуживания | | | | 10 | |
| Тема 3.1. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов в гостиничной сфере обслуживания | Содержание учебного материала | | | 10 | |
| | 23. | Классификация химических и биологических факторов среды | О.1 с.76-77 | 1 | 1 |
| | 24. | Меры безопасности от химических и биологических негативных факторов | О.1 с.77-81 | 1 | 1 |
| | 25. | Пр. з. № 6. Химическая безопасность в профессиональной деятельности | М.У. к пр.раб.№6 | 1 | 2 |

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|--|-------------------|-----------|---|
| | 26. | Пр. з. № 6. Химическая безопасность в профессиональной деятельности | М.У. к пр.раб.№6 | 1 | 2 |
| | 27. | Защита человека от опасности механического травмирования. Предупреждение травм | О.1 с.82-84 | 1 | 1 |
| | 28. | Физические и физиологические характеристики шума. Действие шумов на организм человека. Защита от шума | О.1 с.85-91 | 1 | 1 |
| | 29. | Пр. з. № 7. Применение коллективных и индивидуальных средств защиты при эксплуатации оборудования | М.У. к пр.раб.№7 | 1 | 2 |
| | 30. | Пр. з. №7. Применение коллективных и индивидуальных средств защиты при эксплуатации оборудования | М.У. к пр.раб.№7 | 1 | 2 |
| | 31. | Пр. з. № 8. Правила техники безопасности при работе за компьютером | М.У. к пр.раб.№8 | 1 | 2 |
| | 32. | Пр. з. № 8. Правила техники безопасности при работе за компьютером | М.У. к пр.раб.№8 | 1 | 2 |
| Раздел 4. Обеспечение безопасности и охрана труда в гостиницах и туристических комплексах | | | | 20 | |
| Тема 4.1. Санитарно-гигиенические нормы в гостиницах | Содержание учебного материала | | | 2 | |
| | 33. | Пр. з. № 9. Санитарно-гигиенические нормы и правила в гостиницах. Требования безопасности к средствам размещения | М.У. к пр.раб.№9 | 1 | 2 |
| | 34. | Пр. з. № 9. Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования. Системы отопления, водоснабжения, канализации, кондиционирования и вентиляции | М.У. к пр.раб.№9 | 1 | 2 |
| Тема 4.2. Электробезопасность в гостиницах | Содержание учебного материала | | | 18 | |
| | 35. | Действие электротока на человека. Электроснабжение гостиниц. Классификация помещений гостиниц по степени электрической опасности | О.1 с.111-114 | 1 | 1 |
| | 36. | Порядок обслуживания электроснабжения гостиниц | О.1 с.114-116 | 1 | 1 |
| Тема 4.3. Освещение жилых и общественных помещений гостиниц | 37. | Пр. з. № 10. Виды и системы освещения. Источники искусственного света. | М.У. к пр.раб.№10 | 1 | 2 |
| | 38. | Пр. з. № 10. Требования к освещению помещений гостиницы и контроль за ним | М.У. к пр.раб.№10 | 1 | 2 |
| | 39. | Контрольная работа | | 1 | 3 |
| | 40. | Контрольная работа | | 1 | 3 |

| | | | | | |
|--|-----|---|-------------------|-----------|---|
| Тема 4.4. Технологическое оборудование гостиниц и безопасность при его эксплуатации | 41. | Пр. з. № 11. Уборочное оборудование и требование безопасности при его эксплуатации. Оборудование прачечных – химчисток. Требование безопасности при его эксплуатации | М.У. к пр.раб.№11 | 1 | 2 |
| | 42. | Пр. з. № 11. Холодильное и кухонное оборудование. ТБ при использовании холодильного и кухонного оборудования | М.У. к пр.раб.№11 | 1 | 2 |
| | 43. | Обеспечение безопасности пользователей операторов персональных компьютеров | О.1 с.152-156 | 1 | 1 |
| | 44. | Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам | О.1 с.149-152 | 1 | 1 |
| Тема 4.5. Пожарная безопасность в гостиницах | 45. | Организация и проведение работ по пожарной безопасности. Инструкции пожарной безопасности. Требования к первичным средствам пожаротушения в гостиницах | О.1 с.163-168 | 1 | 1 |
| | 46. | Системы противопожарной автоматики. Пожарная сигнализация. Эвакуация людей при возникновении пожара. Правила поведения при взрыве и пожаре | О.1 с.168-172 | 1 | 1 |
| | 47. | Пр. з. № 12. Меры первой доврачебной помощи при чрезвычайных ситуациях, вызываемых пожарами | М.У. к пр.раб.№12 | 1 | 2 |
| | 48. | Пр. з. № 12. Меры первой доврачебной помощи при чрезвычайных ситуациях, вызываемых пожарами | М.У. к пр.раб.№12 | 1 | 2 |
| Тема 4.7. Техника безопасности при выполнении дополнительных услуг для проживающих в гостиницах | 49. | Обеспечение безопасности при организации автотранспортного и экскурсионного обслуживания | О.1 с.157-158 | 1 | 1 |
| | 50. | Требования безопасности к работам в помещениях спортивно-оздоровительного назначения и бытового обслуживания | О.1 с.158-161 | 1 | 1 |
| | 49. | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 3 |
| ВСЕГО: | | | | 52 | |

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 «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности в гостинице» должны быть предусмотрены специальные помещения:

- кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности в гостинице» библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Основная литература:

1. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Д.Гридин. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 224с.
2. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образовани / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2016.
3. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Хван. – Ростов на Дону: Издательский центр «Феникс», 2017. – 415с.

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/paragraph/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» № 51 от 18.12.1998 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|---|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</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 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 | <p>Характеристики демонстрируемых знаний 75% правильных ответов</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</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 характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации | <p>Оценка процесса Оценка результатов</p> <p>Экспертная оценка выполнения ситуационных задач</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 аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

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