

Приложение П.1

*к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

2022г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное профессиональное бюджетное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Шабанова Н.Е., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории по профессии Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	5
2. Структура и содержание дисциплины	10
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина ОП.06 Охрана труда относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<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 рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. 	<ul style="list-style-type: none"> -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

	<p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и</p>

	Использовать современное программное обеспечение	программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению **профессиональными компетенциями**:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться **общие компетенции:**

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.

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	14
лабораторная работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
Внеаудиторная работа с источниками информации с целью подбора методического материала	
Оформление таблиц и схем;	
Подготовка к практическим и лабораторным занятиям	
Подготовка творческих работ (презентаций, проектов)	
Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к защите.	
Решение ситуационных задач по заданным условиям	
Самостоятельная работа по выполнению расчетных задач по заданным условиям	
Итоговая аттестация в форме: зачета дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОП.06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда		29
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	6
1	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Основные понятия и терминология безопасности труда. Законы и иные нормативные правовые акты по охране труда, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации.	
	2	
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсаниинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	
Тема 1.2 Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала	8
1	Аттестация рабочих мест, сертификация производственных объектов. Государственная экспертиза условий труда. на соответствие требований безопасности труда. Система стандартизации и сертификации по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	
2	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работников и работодателя в области охраны труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	
3	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. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	

	4 Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	15
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		18
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала 1 Условия труда, их виды: основные понятия. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственных вибраций на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 2 Опасные и производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека 3 Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	6
	Практические занятия Практическое занятие №1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам Практическое занятие №2. Оценка опасных и вредных производственных факторов и соответствующих рисков	4
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала 1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия и причины. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	4

	<p>2 Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая</p>	
	<p>Практические занятия Практическое занятие №3. Определение причин и уровня производственного травматизма на предприятии. Практическое занятие №4. Оформление актов о несчастном случае. Аттестация рабочего места.</p>	4
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		43
<p>Тема 3.1 Обеспечение электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Электротравматизм. Механизм воздействия электрического тока на организм человека. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>2 Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>3 Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение).. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> <p>4 Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Источники электромагнитного излучения и защита от них. Принцип воздействия электромагнитных волн на организм человека, возможные последствия и защита от излучения.</p>	8
<p>Тема 3.2 Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях. Основные термины и понятия. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров</p> <p>2 Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.</p>	8

	3	Противопожарный инструктаж понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	
	4	Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Пожарный инвентарь и средства пожаротушения. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	
	Практические занятия		
	Практическое занятие №5. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой деятельности		4
	Практическое занятие №6. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		
	1	Требования безопасности к размещению и эксплуатации технологического оборудования. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом.	4
	Практические занятия		
	Практическое занятия №7. Разработка документации по технике безопасности при эксплуатации оборудования.		2
	Практическое занятия №8. Проведение различных видов инструктажей на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		15
	Дифференцированный зачет		2
Всего		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда», «Средства защиты от поражения электрическим током», «Пример разработки инструкции по технике безопасности»

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Печатные издания:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 272с.
2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 320с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
2. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
4. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.trudkod.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных и устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умения: -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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

