

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 23.09.2023 17:55:56  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске  
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства



## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.08 Охрана труда

Специальность 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»  
Форма обучения очная  
Учебный план 2020 года

#### РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией  
Протокол № 7 от «12» 03.2020  
Председатель ЦК  
С.С. Луца

#### РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель  
Халчаева М.Б. М.Б.  
«04» марта 2020г.

#### СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией  
Протокол № 8 от «15» 04.2020г.  
Председатель УМК института  
А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2020.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске  
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Охрана труда**

Специальность 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»  
Форма обучения очная  
Учебный план 2020 года

**РАССМОТРЕНО:**

Предметно-цикловой комиссией  
Протокол № 1 от «14» 05.2020  
Председатель ПЦК  
[Signature] С.С. Луца

**РАЗРАБОТАНО:**

Преподаватель  
Халчиева М.Б. [Signature]  
«12» марта 2020 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Учебно-методической комиссией  
Протокол № 8 от «15» 04.2020г.  
Председатель УМК института  
[Signature] А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2020

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина относится к профессиональному циклу и изучается в 5 семестре.

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

В результате освоения 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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. Перечень формируемых компетенций**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть:

##### **Общими компетенциями:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

##### **Профессиональными компетенциями:**

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

48 академических часов, из них:

34 академических часов – аудиторные занятия,

14 академических часов – самостоятельная работа.

### 2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
	<b>Раздел 1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	Собеседование
1	Тема 1. Основы трудового законодательства РФ, подзаконные акты, правила и инструкции	5	2	2		2	
2	Тема 2. Обучение работающих, инструктажи, аттестация, обязанности и ответственность рабочих и ИТР	5	2	2		2	
3	Тема 3. Анализ производственного травматизма, расследования и учет несчастных случаев	5	2	2			
	<b>Раздел 2. Основы</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>10</b>		<b>10</b>	Собеседование

	<b>производственной санитарии</b>						
4	Тема 4. Анализ системы «Человек – производственная среда». Влияние микроклимата, характеристика тяжести труда	5	2	2			
5	Тема 5. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны	5	2	2		4	
6	Тема 6. Методы защиты от вредных веществ в воздухе рабочей зоны	5	2	2		4	
7	Тема 7. Производственное освещение	5	2	2		2	
8	Тема 8. Шум и вибрация	5	2				
9	Тема 9. Медицинский осмотр, режим работы и отдыха.	5	2	2			
	<b>ИТОГО:</b>		<b>18</b>	<b>16</b>		<b>14</b>	<b>Зачет</b>

## 2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	<b>Раздел 1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии</b>		<b>6</b>
1	<b>Тема 1. Основы трудового законодательства РФ, подзаконные акты, правила и инструкции</b> Содержание статей Конституции РФ, Трудовой Кодекс РФ, Основ законодательства по охране труда. Переработки и сверхурочные. Длительность рабочего дня и рабочей недели. Перерывы в работе и отпуск. Труд женщин и молодежи. Содержание основных ГОСТов, СНиПов, способы применения основных положений. Контроль за соблюдением положений и требований подзаконных актов, наказание инженерно-технических работников за нарушение этих требований		2
2	<b>Тема 2. Обучение работающих, инструктажи, аттестация, обязанности и ответственность рабочих и ИТР</b> Формы и методы организации безопасных условий труда на участке. Рациональная организация рабочих мест. Содержание и порядок проведения инструктажей на рабочем месте. Содержание инструкций по охране труда на типовых рабочих местах по всем отделениям и		2

	<p>участкам эксплуатационной базы.</p> <p>Обязанности и ответственность работников за нарушения в области охраны труда, эксплуатации объектов повышенной опасности, а также за нарушения режимов течения технологических процессов, приведших к загрязнению окружающей среды.</p> <p>Специальные инструктажи и их оформление.</p> <p>Режим рабочего времени, его темп и ритм. Перерывы в работе. Гарантии и компенсации работникам. Общегосударственные и отраслевые правила и нормы по охране труда.</p> <p>Административная, дисциплинарная или уголовная ответственность должностных лиц, виновных в нарушении законодательных или иных нормативных правовых актов по охране труда, в невыполнении обязательств установленных коллективным договором, а также чинивших препятствия в деятельности представителей государственного и общественного надзора.</p> <p>Ответственность работодателя за вред. Виды возмещения вреда</p>		
3	<p><b>Тема 3. Анализ производственного травматизма, расследования и учет несчастных случаев</b></p> <p>Понятие о производственном травматизме. Причины травм на предприятиях ПОП. Виды травм. Основные направления и мероприятия по предупреждению травм на производстве. Понятия о профессиональных заболеваниях и их причины.</p> <p>Методы исследования и изучения причин травматизма и профессиональных заболеваний. Закономерности и показатели травматизма. Положение о расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Особенности расследования групповых несчастных случаев и несчастных случаев с тяжелым исходом. Основные технические и организационные мероприятия по профилактике травматизма. Формы и содержание основных документов, заполняемых при расследовании и учете несчастных случаев на производстве.</p>		2
	<b>Раздел 2. Основы производственной санитарии</b>		<b>12</b>
4	<p><b>Тема 4. Анализ системы «Человек – производственная среда». Влияние микроклимата, характеристика тяжести труда</b></p> <p>Антропометрические, физиологические, психофизические возможности человека по основам физиологии, психологии и эргономике труда.</p> <p>Классификация работ по тяжести с точки зрения энергетических затрат, напряженности нервной нагрузки и условиям производственной среды. Гигиеническая классификация труда. Механизм терморегуляции человека и его действие при неблагоприятных параметрах микроклимата. Опасные сочетания параметров микроклимата. Опасные сочетания параметров микроклимата, выходящих за допустимые</p>	Лекция-беседа	2

	<p>пределы. Нормирование параметров микроклимата. Понятие о рабочем месте, рабочей зоне, зоне дыхания. Приборы контроля параметров микроклимата. Методы и способы защиты человека при неблагоприятных параметрах микроклимата. Вентиляция и отопление промышленных зданий капитальных и временных. Требования к территории предприятия, взаимному расположению зданий и сооружений, к устройству зданий. Санитарно-защитные зоны. Санитарно-бытовые помещения внутри зданий и на территории предприятий. Требования и нормы выдачи спецодежды и индивидуальных средств защиты. Требования к водоснабжению и канализации. Контроль за состоянием микроклимата. Основные способы нормализации микроклимата.</p>		
	<p><b>Тема 5. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны</b> Классификация пыли. Источники образования пыли. Комбинированное действие вредных веществ, нормирование содержания вредных веществ. Методы и способы предотвращения загрязнения воздуха рабочей зоны. Системы, обеспечения параметров микроклимата и состава воздуха: отопление, вентиляция, кондиционирование, устройство и требования к ним; организация; проектирование и основы расчета; оборудование; контроль содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны; методы и средства борьбы с вредными веществами в воздухе рабочей зоны.</p>		2
	<p><b>Тема 6. Методы защиты от вредных веществ в воздухе рабочей зоны</b> Естественная вентиляция (аэрация), принцип ее действия и область применения. Основы расчета и определение кратности воздухообмена. Механическая вентиляция и область применения. Организация общеобменной и местной вентиляции. Принцип действия приточной и вытяжной вентиляции. Приточно-вытяжная вентиляция- способы ее организации с учетом частичного регулирования тепла. Приточно-вытяжная вентиляция с полной рекуперацией тепла и воздухоподготовкой. Промышленные кондиционеры.</p>		2
5	<p><b>Тема 7. Производственное освещение</b> Светотехнические единицы и понятия. Требования к системам освещения. Нормирование естественного и искусственного освещения. Организация естественного и искусственного освещения, источники питания, способы подключения. Источники искусственного света, их сравнительная характеристика. Светильники-конструкция, область применения. Основы расчета естественного освещения, определение потребной площади боковых оконных проемов и зенитных фонарей. Выбор типа светильников и определение их потребного числа. Действие инфракрасного и ультрафиолетового</p>		2

	излучения на организм человека; методы и способы защиты. Приборы контроля освещения. Покраска интерьера, ее влияние на психофизические нагрузки на человека, рациональная цветовая гамма покраски деталей интерьера.		
6	<b>Тема 8. Шум и вибрация.</b> Шум - как вредный производственный фактор. Снижение уровня шума. Производственная вибрация.	Лекция-беседа	2
7	<b>Тема 9. Медицинский осмотр, режим работы и отдыха.</b> Условия труда работников. Продолжительность рабочего времени.		2
	<b>Итого</b>		<b>18</b>

### 2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

*Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.*

### 2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	<b>Раздел 1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии</b>		<b>6</b>
1	<b>Тема 1. Основы трудового законодательства РФ, подзаконные акты, правила и инструкции</b> Цели и задачи: изучить документ «Трудовой кодекс»: определение статуса документа, порядка процедуры принятия ТК, структуры документа, его цели и задачи.		2
2	<b>Тема 2. Обучение работающих, инструктажи, аттестация, обязанности и ответственность рабочих и ИТР</b> Цели и задачи: закрепить и систематизировать полученные знания по оформлению проведения инструктажей		2
3	<b>Тема 3. Анализ производственного травматизма, расследования и учет несчастных случаев</b> Цели и задачи: научиться анализировать производственный травматизм, научиться контролировать условия труда, научиться определять ответственность работодателя за нарушение требований по безопасности труда	Семинар-круглый стол	2
	<b>Раздел 2. Основы производственной санитарии</b>		<b>10</b>
4	<b>Тема 4. Анализ системы «Человек – производственная среда». Влияние микроклимата, характеристика тяжести труда. Первая помощь.</b> Цели и задачи: Изучить общие принципы оказания первой помощи пострадавшим и приемы оказания первой помощи.		2

5	<b>Тема 5. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны</b> Цели и задачи: изучить вредные вещества, которые могут воздействовать на состояние здоровья и работоспособность человека на рабочем месте, их ПДК, методы и приборы для их измерения.		2
6	<b>Тема 6. Методы защиты от вредных веществ в воздухе рабочей зоны</b> Цели и задачи: изучение приборов для контроля микроклимата, ознакомление с методикой определения воздухообмена в рабочей зоне несчастных случаев.		2
7	<b>Тема 7. Производственное освещение</b> Цели и задачи: приобрести навыки в расчете освещенности		2
8	<b>Тема 9. Медицинский осмотр, режим работы и отдыха.</b> Условия труда работников. Продолжительность рабочего времени.	Семинар-круглый стол	2
	<b>Итого</b>		<b>16</b>

## 2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
	<b>Раздел 1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии</b>		<b>4</b>
1	<b>Тема 1. Основы трудового законодательства РФ, подзаконные акты, правила и инструкции</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к собеседованию.	Собеседование	2
2	<b>Тема 2. Обучение работающих, инструктажи, аттестация, обязанности и ответственность рабочих и ИТР</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к собеседованию	Собеседование	2
	<b>Раздел 2. Основы производственной санитарии</b>		<b>10</b>
5	<b>Тема 5. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к собеседованию	Собеседование	4
6	<b>Тема 6. Методы защиты от вредных веществ в воздухе рабочей зоны</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к собеседованию	Собеседование	4
7	<b>Тема 7. Производственное освещение</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к собеседованию	Собеседование	2
	<b>Итого</b>		<b>14</b>

### 3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5 семестр - зачет

#### 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1. Рекомендуемая литература

###### 4.1.1. Основная литература:

1. Луцкович, Н. Г. Охрана труда. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Г. Луцкович, Н. А. Шаргаева. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 108 с. — 978-985-503-550-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67711.html> ЭБС

2. Колношенко, В. И. Основы безопасности труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. И. Колношенко, О. В. Колношенко, Ю. Н. Царегородцев ; под ред. Ю. Н. Царегородцев. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский гуманитарный университет, 2015. — 208 с. — 978-5-906768-74-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50670.html> ЭБС.

3\_Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93587> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

###### 4.1.2. Дополнительная литература:

1. Петрова А.В. Охрана труда на производстве и в учебном процессе [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Петрова, А.Д. Корощенко, Р.И. Айзман. — Электрон.текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2016. — 189 с. — 978-5-379-02026-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65285.html>

###### 4.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания для практических занятий.
2. Методические указания для самостоятельных занятий.

###### 4.1.4. Интернет-ресурсы:

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров  
[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания  
[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru) – ресторанный и гостиничный бизнес  
[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания  
[www.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России

##### 4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется

##### 4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

1. Комплект учебной мебели (преподавательские стол, стул; столы и стулья для обучающихся – 30 посадочных мест),
2. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий по изучаемым разделам,
3. Методическое сопровождение, плакаты, схемы.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, собеседований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе 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> <p><b>знать:</b></p> <p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности</p>	Собеседование	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 – 1.3,</p> <p>2.1 – 2.3,</p> <p>3.1 – 3.4,</p> <p>4.1 – 4.4,</p> <p>5.1 – 5.2,</p> <p>6.1 – 6.9</p>

<p>(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>		
--	--	--