

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Канск, 2025г.

РАССМОТРЕНА
МК общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
Н.В.Сивонина
Протокол №2 от «18» ноября 2025г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандarta по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
О.А.Рейнгардт
«18» 2025г.

Разработана: преподавателем: И.Г. Желонкиной

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. В таблице представлены междисциплинарные связи, направленные на формирование компетентностей:

Предшествующие дисциплины и МДК	Сопутствующие дисциплины и МДК	Последующие дисциплины и МДК
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОП.04 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 03.02Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 04.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала МДК 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар МДК 08.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Пекарь
--	--	--

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;

Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;

Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;

Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;

Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;

Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;

Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

Законодательство в области охраны труда;

Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;

Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и

противопожарной защиты;
Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;
Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
Действие токсичных веществ на организм человека;
Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;
Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
Основные причины возникновения пожаров и взрывов;
Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты.

1.5. Вышеперечисленные требования к результатам освоения учебной дисциплины направлены на формирование следующих общих и профессиональных компетенций

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных

	изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.6. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 2 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)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	12
самостоятельная работа обучающегося	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета - 2 курс 4 семестр	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
3 семестр				
Раздел 1. Законодательство по охране труда		10		
	Знать: системы управления охраной труда в организации. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны распространяющиеся на деятельность организаций; Уметь: осуществлять поиск, анализировать и интерпретировать информацию в области охраны труда			
Тема 1.1. Правовые основы охраны труда	Содержание учебного материала Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда.	8	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 09
	Практическое занятие 1 Права и обязанности работников в области охраны труда.	1	2	
	Практическое занятие 2 Ответственность за нарушение правил охраны труда.	1	2	
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		10		
	Знать: опасные и вредные производственные факторы, причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, порядок расследования несчастного случая на производстве, порядок применения средств индивидуальной защиты от вредных и опасных производственных факторов Уметь: определять и анализировать вредные производственные факторы,			

	определять причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, применять средства индивидуальной и коллективной защиты от опасных и вредных производственных факторов			
Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5
	Классификация опасных и вредных производственных факторов	2	2	
	Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты	2		
	Воздействие токсичных веществ на организм человека	2		
	Практическое занятие 3 Применение средств индивидуальной защиты от вредных производственных факторов	1		
Тема 2.2 Несчастные случаи	Содержание учебного материала			
	Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев.	1	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5
	Расследование несчастных случаев на производстве.	1	2	
	Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное страхование.	1	2	
Раздел 3. Основы производственной санитарии		10		
	Знать: общие сведения о технических средствах безопасности, требования безопасности при производстве работ Уметь: выполнять работы с соблюдением требований безопасности при производстве работ применять средства индивидуальной и коллективной защиты			
Тема 3.1. Метеорологические	Содержание учебного материала			
	Характеристика метеорологических условий. Защита организма.	3	2	ОК 01, ОК 02,

условия	Практическое занятие 4 Анализ состояния производственного помещения по заданным величинам показателей опасных и вредных производственных факторов	1	2	OK 04, OK 05, OK 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5
Тема 3.2. Основы производственной санитарии	Содержание учебного материала			
	Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории.	3	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5
	Основные требования к производственным зданиям и помещениям. Нормы производственной санитарии	3		
Раздел 4. Правила техники безопасности в пищевой промышленности		12		
	Знать: общие требования безопасности на предприятиях пищевой промышленности, организацию охраны труда на предприятии, виды контроля за соблюдением охраны труда Уметь: Применять нормативные документы для обоснования выявленных нарушений и предлагаемых мероприятий, Разрабатывать элементы системы управления охраной труда, обосновывать необходимость и вид контроля, аргументированно объяснять работникам (в учебной ситуации) важность соблюдения требований инструкций и безопасных приемов труда, ссылаясь на возможные последствия, комплексно оценивать риски на рабочем месте, рассматривая взаимосвязь состояния техники безопасности, поведения человека и организационных моментов.			
Тема 4.1	Содержание учебного материала			

Правила техники безопасности	Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны труда на предприятии.	2	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5
4 семестр				
	Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики	2	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5
	Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях.	3		
	Практическое занятие 5 Составление инструкции по охране труда для работников	1	2	
	Практическое занятие 6 Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте	1	2	
	Практическое занятие 7 Анализ безопасных приемов труда на территории организации и в производственных помещениях.	1	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	2	
Раздел 5. Электробезопасность		10		
	Знать: Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Уметь: применять средства индивидуальной и коллективной защиты от поражения электрическим током			

Тема 5.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	
	Действие электрического тока на организм человека.	3 2			
	Анализ опасности поражения электрическим током.	3 2			
	Основные меры защиты от поражения электрическим током.	3 2			
	Практическое занятие 8 Порядок применения средств индивидуальной и коллективной защиты от поражения электрическим током	1	2		
Раздел 6. Основы пожарной безопасности		10			
	Знать: категорирование производств по взрыво- и пожаробезопасности, основные причины возникновения пожаров и взрывов меры предупреждения пожаров и взрывов Уметь: применять средства для тушения пожара, использовать экобиозащитную и противопожарную технику				
Тема 6.1 Противопожарная защита	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	
	Основные понятия. Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании.	4			
	Классификация производственных объектов по взрывопожароопасности. Средства пожаротушения.	4			
	Практическое занятие 9 Оценка пожаровзрывоопасности веществ и материалов применяемых в пищевой промышленности	1			
	Практическое занятие 10 Отработка практических навыков применения средств пожаротушения	1			
Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях		8			

	Знать: правила оказания первой помощи пострадавшим на производстве Уметь: оказывать первую помощь пострадавшим на производстве			
Тема 7.1 Первая помощь при несчастных случаях	Содержание учебного материала Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.	6	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5
	Практическое занятие 11 Отработка навыков наложения бинтовых повязок	1	2	
	Практическое занятие 12 Отработка навыков оказания первой помощи при ожогах	1	2	
	Дифференцированный зачет	2	2	
Всего		70		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- доска;
- комплект учебно-методических материалов;
- методические рекомендации и разработки;
- учебно – наглядные пособия (макеты, плакаты, образцы)

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
4. Калинина В.М.. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ.учреждений спо / В.М.Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с. — ISBN 978-5-4468-5729-6.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-

эпидемиологическом благополучии населения».

3. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
4. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>
8. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2025).
10. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
11. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
самостоятельно выбирать справочную литературу	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
проводить идентификацию производственных факторов в сфере профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ

принимать меры для исключения производственного травматизма	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
применять безопасные методы выполнения работ	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
использовать экобиозащитные и противопожарные средства	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
оказывать первую помощь пострадавшим на производстве	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
Знать:		
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность предприятия	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
обязанности работников в области охраны труда	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5.	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
правила оказания первой помощи пострадавшим на производстве	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ
правила применения средств пожаротушения	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.5	Устный опрос Практическое занятие Оценка при выполнении практических работ