

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Южный
аграрный техникум»
О.В. Ванева
Приказ № 18 от 08.09 2017 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Охрана труда
название учебной дисциплины

2017 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.01.09 Повар, кондитер.
код наименование профессии

Организация-разработчик: КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчики:

Буйницкая Вера Петровна , преподаватель.
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

название учебной дисциплины

1.1 Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.01.09 Повар, кондитер,
код наименование профессии

входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Охрана труда» может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям рабочих: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

1.2. Область применения программы»

Учебная дисциплина «Охрана труда» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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	-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.	-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	Распознавать задачу и/или проблему	Актуальный профессиональный и

	<p>в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. 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>социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. 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</p>	<p>Современные средства и устройства</p>

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебной нагрузка - 36 часов;
- самостоятельная работа - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	8
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины « Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности.	8	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	4	2
Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда.	1.Законодательное регулирование вопросов охраны труда. Изучение нормативных правовых актов по охране труда: Трудовой кодекс РФ (ТК РФ), Гражданский кодекс РФ (ГК РФ), Кодекс об административных правонарушениях РФ (КоАП РФ), ГОСТ 12.0.230-2007 «Система стандартов безопасности труда».	1	
	2.Организация службы охраны труда на предприятиях. Определение критерии безопасности. Основные задачи службы охраны труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	1	
	3.Аттестация рабочих мест по условиям труда. Цели аттестации рабочих мест по условию труда. Понятие аттестационной комиссии. Требования оптимальных, допустимых и вредных условий труда по травмобезопасности. Категории условий труда по его тяжести. Государственная экспертиза условий труда.	1	
	4.Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Цели и этапы сертификации производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда. Категории сертификатов безопасности. Правила расследования и учет несчастных случаев на производстве. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.	1	
	Контрольная работа	1	3
1. Контрольные вопросы и задания по теме: «Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда»	1		
Самостоятельная работа обучающихся.	3		
1. Проработка опорных конспектов. 2. Заполнение таблицы: «Перечень видов нормативных правовых актов по охране труда». 3. Подготовка реферата по теме: «Планирования мероприятий по охране труда». 4. подготовка доклада на тему: «Электронные системы в области охраны труда».			
Раздел 2.	Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.	8	

Тема 2.1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной сферы.	Содержание учебного материала	4	2
	1.Вредные вещества воздуха производственных помещений. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека.	1	
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Причины возникновения взрывов и пожаров на пищевых предприятиях.	1	
	3. Вредные факторы в технологических процесса пищевых предприятиях. Источники опасных и вредных производственных факторов, которые характерны для зерноперерабатывающих, хлебопекарных, макаронных, кондитерских, масложировых предприятиях.	1	
	4. Вредные факторы в технологических процесса пищевых предприятиях. Источники опасных и вредных производственных факторов, которые характерны для спиртовых, ликеро-водочных, консервных заводов и предприятиях общественного питания.	1	
	Контрольная работа.	1	
	1. Контрольные вопросы и задания по теме: «Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной сферы».	1	
	Самостоятельная работа обучающихся.	3	3
	1.Опорный конспект по теме: «Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной сферы».		
	2.Подготовка доклада на тему: «Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процесса предприятий пищевой промышленности»		
Раздел 3.	Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.	8	
Тема 3.1 Нормирование параметров воздушной среды и производственного освещения.	Содержание учебного материала	3	2
	1.Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Понятие колориметрический метод, весовой, фотоэлектрический. Виды вентиляционных систем для производственных помещений.	1	
	2.Виды и нормирование освещения. Понятия естественного и искусственного освещения. Виды аварийного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами.	1	

	3. Мероприятия по нормированию шума, вибрации и инфра- и ультразвука. Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией. Средства защиты от инфра-и ультразвука.	1	
	Практическое занятие.	2	
	1. Изучение устройств вентиляционных устройств на предприятиях общественного питания.	2	
	2. Изучение вида освещения на предприятиях общественного питания.	1	
	Контрольная работа	1	
	Контрольные вопросы и задания по теме: «Нормирование параметров воздушной среды и производственного освещения».	1	
	Самостоятельная работа учащихся 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2	3
Раздел 4.	Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технического оборудования.	10	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	3	2
Требования безопасности при эксплуатации производственного и технического оборудования.	1. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. Классификация и типы холодильных установок, используемых в пищевой промышленности. Влияние на организм человека холодильных машин. Определение гидравлического удара. Средства защиты безопасности эксплуатации холодильных установок.	1	
	2. Меры безопасности при эксплуатации оборудования на зерноперерабатывающих предприятиях. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации. Требования к размещению оборудования. Опасная зона оборудования и оградительные и предохранительные средства защиты. Сигнализирующие устройства.	1	
	3. Требование безопасности к эксплуатации оборудования под высоким давлением. Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением. Контрольно- измерительные приборы и предохранители устройства. Регулирующие устройства и системы. Регистрация и техническое освидетельствование оборудования, работающего под избыточным давлением.	1	
	Практическое занятие.	2	

	1. Отработка техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования на предприятиях общественного питания.	1	
	2. Отработка техники безопасности при эксплуатации оборудования под высоким давлением на предприятиях общественного питания.	1	
	Контрольная работа	1	
	1. Контрольные вопросы и задания по теме: «Требования безопасности при эксплуатации производственного и технического оборудования»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
	1. Проработка опорного конспекта по теме.		
	2. Подготовка реферата на тему: «Общие требования безопасности к эксплуатации холодильного оборудования».		
	3. Подготовка презентации на тему: «Правило эксплуатации оборудования работающего под высоким давлением».		
Раздел 5.	Электробезопасность.	9	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	4	2
Условия поражения человека электрическим током.	1. Опасность поражения электрическим током в помещениях. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.	1	
	2. Основные факторы поражения человека током. Виды схем электрической сети. Общие понятия напряжение прикосновения и напряжения шага. Условия, при которых человек может оказаться под напряжением прикосновения. Физическая сущность напряжения шага и обстоятельства, при которых оно может возникнуть.	1	
	3. Мероприятия по обеспечению электробезопасности. Средства защиты от поражения электротоком. Назначение и принцип действия зануления. Цель и область применения защитного заземления и отключения.	1	
	4. Защита от статического электричества и электромагнитных полей. Источник образования статического электричества на пищевых предприятиях. Способы применяемые для предупреждения накопления электрических зарядов. Источники образования электромагнитного поля, влияние его на здоровья человека. Методы для защиты людей от воздействия электромагнитных полей.	1	
	Практическое занятие.	2	2
	1. Изучение производственных помещений по степени электробезопасности.	1	
2. Отработка правил защиты от поражения электрическим током на предприятиях общественного питания.	1		
	Контрольная работа	1	

	Контрольные вопросы и задания по теме: «Условия поражения человека электрическим током»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление опорного конспекта по теме: «Условия поражения человека электрическим током» 2. Подготовка доклада на тему: «Опасность поражения электрическим током»	2	3
Раздел 6.	Взрыво- и пожаробезопасность.	10	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	3	2
Причины возникновения взрывов и пожаров на пищевых предприятиях. Мероприятия по обеспечению пожаро- и взрывобезопасности.	1. Причины возникновения взрывов и пожаров. Общие сведения о взрыве и процессах горения. Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности и по правилам устройства электроустановок.	1	
	2. Меры по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности. Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха.	1	
	3. Меры по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности. Пожарная безопасность в электроустановках. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения.	1	
	Практическое занятие	2	2
	1. Противопожарный инструктаж. Отработка эвакуации при пожаре на предприятиях общественного питания.	1	
	2. Ознакомление с огнетушителем и пожарным инвентарем.	1	
	Контрольная работа.	1	
	Контрольные вопросы и задания по теме: «Причины возникновения взрывов и пожаров на пищевых предприятиях. Мероприятия по обеспечению пожаро- и взрывобезопасности».	1	
Самостоятельная работа учащихся 1. Проработка опорного конспекта по теме. 2. Подготовка презентации на тему: «Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания»	4	3	
Дифференцированный зачет.		1	
Всего:	Максимальная учебная нагрузка (всего)	54	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36	
	в том числе: Лабораторно-практические занятия	8	

	контрольные работы	6	
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18	
	в том числе:		
	внеаудиторная самостоятельная работа	18	
	<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
4. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
6. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
7. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
9. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
10. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
11. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
12. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
13. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

14. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2015.–320с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание: -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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</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><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>