Приложение 30
к ООП ППССЗ по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

2026

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от « 31» 08 2026 г.
Председатель ПЦК Г.Ф.Ямаева

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N 38940); профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №40270); примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 года №747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»

1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 – ОК11

1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24	-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.	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1.Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности	***8***	**11**	
Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда.	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	1	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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
Тема 1.2. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей.	1	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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24

Тема 1.3. **Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.**	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.	1	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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
Тема 1.4. **Аттестация рабочих мест по условиям труда.**	Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест.	1	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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
	Практическая работа №1.Государственная экспертиза условий труда	2	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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
	Практическая работа №2. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.	2	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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
Тема 1.5 ***Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.***	*Соглашение по охране труда, планирование и финансирование мероприятий по охране труда.*	*1*	*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*

			ОК1 –ОК11 *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
	Практическая работа №3. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.	2	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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.	***8***	***8***	
Тема 2.1. ***Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.***	*Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.*	*1*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
	Практические работы №4-№5. *Параметры микроклимата и их влияние на организм человека.* *Воздействие производственного шума на организм человека.*	*2*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*

Тема 2.2. ***Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.***	*Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания.* *Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования.. Действия в случае пожара.*	*1*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
	Практические работы №6-№7, №8. *Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания*	*4*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания.	**2**	
Раздел3.Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.	***3***	***3***	
Тема 3.1. ***Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.***	*Нормирование параметров воздушной среды. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.* *Виды вентиляционных систем для производственных помещений.*	*1*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
Тема 3.2. ***Нормирование производственного освещения.***	*Виды и нормирование искусственного и естественного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами*	*1*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
Тема3.3. ***Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации.***	*Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией.*	*1*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.	***5***	*7*	
Тема 4.1. ***Холодильное оборудование.***	*Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные машины. Абсорбционные холодильные машины. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.*	*1*	
Тема 4.2. ***Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий.***	*Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации.*	*1*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
	Практические работы №9, №10 *Требования к рациональному размещению оборудования.* *Предохранительные средства защиты.*	*4*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
Тема 4.3.	*Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования,*	*1*	*ПК 1.1-1.4,*

Оборудование, работающее пол избыточным давлением.	*работающего под избыточным давлением. Регулирующие устройства и системы.*		*ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24*
Раздел 5. Электробезопасность.		*7*	
Тема 5.1. Условия поражения человека электрическим током.	*Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Факторы, определяющие поражение человека электрическим током.*	*1*	
Тема 5.2. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.	*Средства защиты от поражения электротоком. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности*	*1*	*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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24*
	Практические работы №11, №12. *Назначение и принцип действия зануление. Защитное заземление. Защитное отключение.*	*4*	*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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24*
Тема 5.3. Защита от статического электричества и электромагнитных полей.	*Защита от статического электричества и электромагнитных полей. Источники электромагнитного излучения. Защита от электромагнитных полей.*	*1*	*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 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24*
Раздел 6. Взрыво- и пожаробезопасность		***2***	

Тема 6.1. ***Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности.***	*Общие сведения о взрыве и процессах горения. Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности.*	*1*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
Тема 6.2. ***Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности.***	*Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха.*	*1*	*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* *ОК1 –ОК11* *ЛР10; ЛР13-ЛР24*
	Дифференцированный зачет	**2**	
	Всего:	**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Охрана труда», оснащенный оборудованием:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; телевизор; многофункциональное устройство.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1.Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник. – М.: Академия, 2023. – 320 с.
2.Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2023. – 258 с.
3.Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2023. – 224 с.
4.Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 2023. – 294 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кривова, М. А. Охрана труда : учебное наглядное пособие для СПО / М. А. Кривова, Д. А. Мельникова, Н. Г. Яговкин. — Саратов : Профобразование, 2023. — 156 c. — ISBN 978-5-4488-1397-9. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт].
2. Симакова, Н. Н. Организация охраны труда : практикум для СПО / Н. Н. Симакова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 164 c. — ISBN 978-5-4488-1182-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].
3.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 301 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

3.2.3. Дополнительные источники:

1.Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 2023. – 425 с.
2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2023. – 248 с.
3.Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200
4.Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2023.
5.Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2023.
6.Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
7.Журнал «Питание и общество»
8.Журнал «Справочник специалиста по охране труда»
Интернет – ресурсы: www.trkodeks.ru; www.oxtrud.narod.ru; www.c – kondor.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Практические занятия№1,№2,№3, внеаудиторная самостоятельная работа Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Практические занятия№4-№6, внеаудиторная самостоятельная работа Текущий контроль при проведении: устного опроса; тестирования;
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Внеаудиторная самостоятельная работа практическая работа №7. Текущий контроль при проведении: -письменного опроса; -тестирования;
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Практические занятия №8 оценка результатов выполнения практической работы
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Практические занятия №9-№10, внеаудиторная самостоятельная работа№9 оценка результатов выполнения практической работы
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для	Полнота ответов, точность	Практические занятия№5

достижения требуемого уровня безопасности труда;	формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	оценка результатов выполнения практической работы
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Практические занятия№6 оценка результатов выполнения практической работы
Знания:		
системы управления охраной труда в организации;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	опрос, тестовый контроль
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Практические занятия№7:- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций,выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
обязанности работников в области охраны труда;	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям	Практические занятия №8, №9, внеаудиторная самостоятельная работа опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям	Самостоятельная работа№11 опрос, тестовый контроль
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Практические занятия№10, контрольные работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций,выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям	Практические занятия№11, внеаудиторная самостоятельная работа опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Практические занятия№12. - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций,выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР16Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы,
ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций,выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		

ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций,выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		