

Министерство образования и науки РФ  
 Федеральное государственное  
 автономное образовательное учреждение высшего образования  
 «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-экономического института  
 ЛО.Л. Александров/  
 « 18 » \_\_\_\_\_ 2016г.  
 Торгово-экономический институт



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОХРАНА ТРУДА**

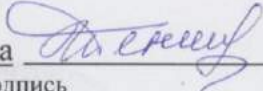
Дисциплина ОП.08 Охрана труда

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016


## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО И.П.Денисова   
инициалы, фамилия, подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании Совета ОСПО

« 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева   
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в учебной программе на 201 \_\_/201\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

Заведующий ОСПО \_\_\_\_\_  
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров \_\_\_\_\_  
фамилия, инициалы, подпись

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

«Охрана труда» в структуре общепрофессиональных дисциплин нацелена на формирование у студентов четкого понимания источников возникновения опасных производственных факторов, а также обучение методам и способам их устранения или снижения возможных последствий.

Целью курса «Охрана труда» является:

- ознакомление студентов, с современными представлениями о комплексе общественно-политических, технических, санитарно-гигиенических, экологических и организационных мероприятий, направленных на обеспечение здоровых и безопасных условий труда;
- формирование у будущих специалистов знаний по вопросам охраны труда в отрасли, методов и путей обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации технологического оборудования;
- обеспечение безопасности технологических процессов для потребителей и окружающей среды.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

- К основным задачам изучения дисциплины «Охрана труда» относятся:
- формирование у студентов как будущих специалистов готовности к участию в государственно-общественном управлении в системе экономики, культуры социального взаимодействия и коммуникации; развитие способности к постоянному самообразованию и самовоспитанию;
  - освоение студентами способов системного и сравнительного анализа, форм продуктивного, критического мышления; формирование способности к непрерывному саморазвитию и эффективной самореализации в сфере профессии;
  - формирование социальной и профессиональной активности студентов, личной ответственности за престиж и деловую репутацию предприятия, бережного отношения к его имуществу;
  - обеспечение и осуществление контроля за соблюдением законодательной и нормативной базы по вопросам профессиональной деятельности.

Изучение положений действующего законодательства об охране труда служит основой для последующего понимания принципов планирования и организации производства в общественном питании.

Значительное внимание уделяется изучению системы управления охраной труда в организации.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

В результате изучения дисциплины студент 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;

*знать:*

- 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 инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

#### **1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Охрана труда» относится к обязательной части цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.08).

Достижения технического прогресса, внедрение современного оборудования, научной организации и механизации труда коренным образом преобразили облик предприятий общественного питания, характер и содержание труда работников. Но все же безопасность труда обеспечивается прежде всего самим работающим, его владением безопасными приемами работы, техникой, которую он эксплуатирует, а также знанием, четким соблюдением правил, норм и инструкций по технике безопасности. Поэтому неотъемлемой частью подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является изучение основ охраны труда.

Курс «Охрана труда» имеет непосредственные междисциплинарные связи, с такими последующими дисциплинами учебного плана специальности, как «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке.

### 2 Объем дисциплины (модуля)

Виды работ	Форма обучения	
	Очная	
	Семестр	
	II	
А	1	2
Лекции	24	
Практические занятия (ПЗ)	8	
Семинарские занятия (СЗ)	-	
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	
Самостоятельная работа	16	
Курсовая работа	-	
Контрольная работа	+	
Реферат	-	
Зачет	+	
Экзамен	-	
Всего часов:	48	

### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Условия труда и негативные производственные факторы	8	2	-	4	ОК 1-9
2	Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии	8	4	-	8	ОК 1-9
	Производственный травматизм	8	2	-	4	ОК 1-9
	Итого	24	8	-	16	



### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	<b>Раздел 1</b> <i>Условия труда и негативные производственные факторы</i>	<i>Условия труда в предприятиях общественного питания.</i> Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.	4	
		<i>Санитарные нормы условий труда.</i> Мероприятия по поддержанию установленных норм. Идентификация травмируемых и вредных факторов Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	4	
2	<b>Раздел 2</b> <i>Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии</i>	<i>Нормативно-правовая база охраны труда.</i> Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.	4	
		Государственная политика в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда	4	
3	<b>Раздел 3</b> <i>Производственный травматизм</i>	<i>Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</i> Причины и их анализ. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	4	

<sup>1</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

	Несчастные случаи: понятие, классификация.		
	<i>Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.</i>	4	
		ИТОГО	24

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>2</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	<b>Раздел 1</b> <i>Условия труда и негативные производственные факторы</i>	<i>Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов</i>	2	
2	<b>Раздел 2</b> <i>Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии</i>	<i>Система стандартов по технике безопасности.</i> Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда: назначение, содержание, порядок действия. Административный, общественный, личный контроль над охраной труда.	4	
3	<b>Раздел 3</b> <i>Производственный травматизм</i>	<i>Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.</i>	2	
ИТОГО			8	

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

<sup>2</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

#### **4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Денисова И.П. Охрана труда: сборник описаний практических работ / И.П. Денисова / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. И.П. Денисова. – Красноярск, 2016. – 26 с.

#### **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

В соответствии с учебным планом, формой итогового контроля по дисциплине «Охрана труда» является дифференцированный зачет.

Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

*Критерии оценивания:*

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материа-

ле (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

При проведении зачета с использованием баз тестовых материалов по курсу рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов			
Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-75%	74-60%	Менее 60%

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### *Основная литература*

1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст] : [учебное пособие для средних специальных учебных заведений по профилю 19.02.10 "Технология продукции общественного питания (квалификация техник-технолог)", 38.10.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация товаровед-эксперт)", 38.02.04 "Коммерция (по отраслям)"] / К. Я. Гайворонский.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 125 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502557>
2. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=767805>

### *Дополнительная литература*

1. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] : учебник для сред. проф. образования / В. М. Калинина.- М. : Академия, 2012. - 317 с.
2. Федоров, П. М. Охрана труда [Текст] : практическое руководство / П. М. Федоров.- Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2017. - 138 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=858608>

## **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

<https://ohranatruda.ru/> - информационный портал «Охрана труда в России»

<https://www.trudohrana.ru/> - информационный портал для руководителей и специалистов по охране труда

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Прохождение курса базируется на знаниях, приобретенных студентами при изучении химии, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, правовых основ профессиональной деятельности, организации хранения и контроля запасов и сырья, метрологии и стандартизации.

Изучение дисциплины строится на основе сочетания разнообразных форм учебного процесса: лекций, практических занятий, самостоятельной работы студентов и индивидуальных знаний, контрольных работ, подготовка рефератов, решение ситуационных задач.

В лекциях излагаются термины, определения, основные положения в области охраны труда, освещаются проблемы и дискуссионные вопросы, государственные мероприятия, направленные на улучшение условий труда предприятий общественного питания.

Практические занятия по охране труда проводятся параллельно с лекционным курсом и направлены на углубление и лучшее усвоение теоретических положений.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Охрана труда» заключается:

- в повторении текстов лекций по темам, освоении профессиональной терминологии, формулировании основных вопросов по темам курса;
- в изучении теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы;
- в изучении основной и дополнительной литературы по темам, выносимым на самостоятельное изучение;
- в составлении планов ответов, структурно-логических схем, таблиц.
- в ознакомлении с нормативно-технической документацией, законами и постановлениями в сфере охраны труда на предприятиях общественного питания.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **99.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база данных содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

## 10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 830 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. проектор -1шт; 2. экран-1шт; 3. персональный компьютер с монитором-1шт. Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-4шт.



*Перечень вопросов для зачета по дисциплине*

1. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
2. Обязанности работников в области охраны труда. Порядок обучения работников, виды инструктажей, сроки их проведения, документальное оформление.
3. Понятие об опасных и вредных производственных факторах.
4. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда, их функции.
5. Охрана труда женщин и подростков.
6. Понятие о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.
7. Классификация несчастных случаев. Причины несчастных случаев. Порядок и документальное оформление расследования несчастных случаев.
8. Требования к производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территорий и помещений.
9. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда работников.
10. Мероприятия по охране окружающей среды.
11. Системы управления охраной труда в организации.
12. Обязанности должностных лиц за несоблюдение правил пожарной безопасности на предприятиях.
13. Противопожарный инструктаж, его виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.
14. Пропаганда безопасных методов труда. Порядок обучения работников правилами безопасности труда.
15. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.
16. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений, оборудования.
17. Основные принципы возникновения пожаров в предприятиях.
18. Действия работников в случае возникновения пожара.
19. Способы тушения пожаров.
20. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.
21. Пожарный инвентарь, огнетушители, их типы, устройства, принцип действия, правила хранения и применения.
22. Средства пожарной сигнализации и связи, их виды, назначение.
23. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
24. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.

25. Понятие электробезопасности. Факторы, влияющие на степень поражения человека электрическим током.

26. Понятие доврачебной помощи.