

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
"КРОПОТКИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ
И ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 06 «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 06 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, Кондитер», рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.1- ОК.7, ОК.9 - ОК.10.,

1.2. 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 ЛР 17 ЛР 18-20	<ul style="list-style-type: none">-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.	<ul style="list-style-type: none">-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	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или про-</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы</p>

	<p>блему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной 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 интересные 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
т.ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	25
практические занятия	10
<i>самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 06 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов ¹ ,
1	2	3	4
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда		<i>ОК 1-7, ОК 9,10</i>
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	3	<i>ЛР 17, ЛР19-20.</i>
	1 Нормативно-правовая база охраны труда. Основные направления государственной политики. Система стандартов по технике безопасности и межотраслевые правила по ОТ. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли. в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	1	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2 Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	1	
	Практические занятия	1	
	1 Практическое занятие № 1: Определение понятий, терминологии в сфере безопасности и охраны труда	1	

¹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Тема.1.2. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала		3	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление, государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.	1	
	2	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1	
	Практические занятия		1	
	2	Практическое занятие № 2: Определение ответственности за нарушение законодательства по ОТ	1	
Тема 1. 3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала		6	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
1	Служба охраны труда на предприятии. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	1		

	2	Решение ситуационных задач по определению обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обязанностей работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	1	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
	3	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.	1	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Практические занятия		1	
	3	Практическое занятие № 3: Определение вида инструктажей и их	1	
	Содержание учебного материала		2	
	4	Оформление журнала вводного инструктажа по охране труда и технике	1	
	5	Составление плана мероприятий по улучшению условий и охраны тру-	1	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания			14	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		9	
	1	Гигиенические критерии условий труда. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	1	
	2	Вредные и опасные производственные факторы производственной среды: понятие, классификация. 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	1	
	3	Проведение тестирования по определению гигиенических критериев условий труда и факторов производственной среды	1	
	4	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, производственных процессов в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов.	1	

	5	Производственное освещение и его нормирование. Количественные показатели освещенности. Понятие ослепленности и пульсации освещения. Естественное освещение и его виды. Искусственное освещение и его характеристика	1	
	Практические занятия		1	
	4	Практическое занятие № 4: Определение видов производственного освещения	1	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Содержание учебного материала		1	
	6	Характеристика отдельных видов вредных производственных факторов: шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, их	1	
	Практические занятия		2	
	5	Практическое занятие № 5: Применение способов и средств защиты от шума и вибрации, теплового и инфракрасного излучения	1	
	6	Практическое занятие № 6: Применение способов и средств защиты от теплового и инфракрасного излучения	1	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		5	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Понятие производственный травматизм и профессиональные заболевания. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	1	
	2	Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.	1	
	3	Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая. Первая помощь, при: ранениях, переломах и ушибах, кровотечениях, термических и электрических ожогах, при электротравмах, тепловом ударе.	1	

	Практические занятия		2	
	7	Практическое занятие № 7: Соблюдение порядка расследования и оформления материалов несчастных случаев на производстве.	1	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20.</i>
	8	Практическое занятие № 8: Оказание первой помощи при несчастных случаях на производстве.	1	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			10	
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание учебного материала		3	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1	Электробезопасность: понятие, факторы, последствия поражения человека электрическим током. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	1	
	2	Меры и средства защиты от поражения электрическим током. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1	
	Практические занятия		1	
	9	Практическое занятие № 9: Применение по назначению средств индивидуальной защиты от поражения электрическим током	1	
Тема 3.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		4	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1	Основные показатели, причины и факторы пожарной опасности предприятий пищевой промышленности. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях	1	

	2	Первичные средства, автоматические системы, пожарная сигнализация и связь. Способы и средства тушения пожаров. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.	1	
	3	Проведение тестирования по определению первичных средств пожаротушения, пожарных извещателей.	1	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Практические занятия		1		
10	Практическое занятие № 10: Выполнение правил обращения при пользовании огнетушителя	1		
Содержание учебного материала			3	
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	1	Общие и специальные требования безопасности, предъявляемые при эксплуатации различных типов к торгово-технологическому оборудованию. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	1	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 17, ЛР19-20. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	1	
Промежуточная аттестация			1	
Всего			36	

ОТ- охрана труда

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

Учебный кабинет оборудован:

- доской учебной 3-х элементной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (на 25 человек);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

- системный блок City Line Net Top i1055;
- Колонки SPK- 170;
- Телевизор Samsung IE40KU6400;
- принтером - МФУ А4 HP Color Laser Jet Pro MFP M 477 fdn;
- 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

Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

13. 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.

12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

13. 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. Гайваронский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие/К.Я. Гайваронский. - м.: ИД " ФОРУМ": ИНФРА -М, 2015г. 128с.: ил. - (профессиональное образование).

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников. А.С.Максимов. - 8-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320 с.

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>

Дополнительные источники:

1. Д.Ф.Фатыхов. А.Н. Белехов. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: Учеб. пособие для нач.и сред.проф. образования. - 3 -е изд., перераб. и доп. - М.: ИРПО; Изд. центр " Академия" , 2000. - 224с.

2. Бурашников Ю.М.,Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников. А.С.Максимов. - 5-е изд., стер. – М.Издательский центр «Академия», 2007.–240с.

3. В.А. Пластинкин. Охрана труда в общественном питании(учебное пособие), Саратов. - 210г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: письменных/устных ответов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования.
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения практических заданий на диф-

с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		ференцированном зачете.
---	--	-------------------------

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024