

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

2022 г

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 13	-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 в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	<p>Анализировать задачу и/или проблему 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>Основные источники информации и ресурсы 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</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p>

	профессиональной деятельности по профессии	Пути обеспечения ресурсосбережения.
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 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

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	92
т.ч. в форме практической подготовки	10
в том числе:	
теоретическое обучение	82
практические занятия	10
<i>самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

1	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	39	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	11	ЛР 13
	1 Нормативно-правовая база охраны труда. Основные направления государственной политики.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2 Система стандартов по технике безопасности и межотраслевые правила по ОТ.	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3 Основные понятия в области охраны труда.	1	
	4 Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации»,	1	
	5 Федеральные законы в области охраны труда Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие законами, сферами их применения.	1	
	6 Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами	1	
	7 Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	1	
	8 Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.	1	
	9 Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	1	
10 Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	1		

¹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Практические занятия	1	
	1 Практическое занятие № 1: Определение понятий, терминологии в сфере безопасности и охраны труда	1	
Тема.1.2. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	12	
	1 Обеспечение охраны труда: понятие, назначение.	1	
	2 Государственное управление, государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	1	
	3 Органы надзора и контроля за охраной труда.	1	
	4 Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции.	1	
	5 Права государственных инспекторов труда.	1	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13</i>
	6 Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.	1	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
	7 Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.	1	<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	8 Виды ответственности за нарушение требований охраны труда.	1	
	9 Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.	1	
	10 Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).	1	
	11 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	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13 ПК 1.1-1.5</i>

Тема 1. 3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материал		16	<i>ПК 2.1-2.8</i>
	1	Служба охраны труда на предприятии.	1	<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2	Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	1	
	3	Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда.	1	
	4	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	1	
	5	Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.	1	
	6	Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.	1	
	7	Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.	1	
	8	Обеспечение прав работников на охрану труда.	1	
	9	Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	1	
	10	Решение ситуационных задач по определению обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда.	1	<i>ОК 1-7, ОК 9,10</i> <i>ЛР 13</i> <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>
	11	Обязанностей работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	1	
	12	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда.	1	
	13	Виды инструктажей. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий),	1	
Практические занятия			1	

	3	Практическое занятие № 3: Определение вида инструктажей и их назначение.	1	
	Содержание учебного материала		2	
	14	Оформление журнала вводного инструктажа по охране труда и технике безопасности	1	
	15	Составление плана мероприятий по улучшению условий и охраны труда и их финансирование.	1	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания			33	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		20	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13 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	Гигиенические критерии условий труда.	1	
	2	Основные понятия: условия труда, их виды.	1	
	3	Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.	1	
	4	Санитарные нормы условий труда.	1	
	5	Мероприятия по поддержанию установленных норм	1	
	6	Вредные и опасные производственные факторы производственной среды: понятие, классификация.	1	
	7	Вредные производственные факторы: понятие, классификация	1	
	8	Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.	1	
	9	Проведение тестирования по определению гигиенических критериев условий труда и факторов производственной среды	1	
	10	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, производственных процессов в общественном питании.	1	
	11	Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов.	1	
12	Производственное освещение и его нормирование.	1		

	13	Количественные показатели освещенности.	1	
	14	Понятие ослепленности и пульсации освещения.	1	
	15	Естественное освещение и его виды.	1	
	16	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 13 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	
	17	Характеристика отдельных видов вредных производственных факторов: шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, их воздействие на человека	1	
	Практические занятия		2	
	5	Практическое занятие № 5: Применение способов и средств защиты от шума и вибрации, теплового и инфрокрасного излучения	1	
	6	Практическое занятие № 6: Применение способов и средств защиты от теплового и инфрокрасного излучения	1	
Тема 2.2.Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		13	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13 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.	1	
	2	Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.	1	
	3	Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.	1	
	4	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	
	5	Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету.	1	
	6	Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников.	1	
	7	Несчастные случаи: понятия, классификация.	1	
	8	Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.	1	
	9	Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.	1	
	10	Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	1	
	11	Первая помощь при: ранениях, переломах и ушибах, кровотечении, 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 13</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 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1.4.5</i>

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		19		
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание учебного материала	12		
	1	Электробезопасность: понятие, факторы, последствия поражения человека электрическим током.	1	
	2	Классификация условий работы по степени электробезопасности.	1	
	3	Условия возникновения электротравм, их классификация.	1	
	4	Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).	1	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13</i>
	5	Классификация условий работы по степени электробезопасности.	1	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
	6	Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	1	<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</i>
	7	Меры и средства защиты от поражения электрическим током.	1	<i>ПК 5.1-5.5</i>
	8	Защита от поражения электрическим током.	1	
	9	Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.	1	
	10	Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.	1	
	11	Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1	
Практические занятия		1		

		индивидуальной защиты от поражения электрическим током	1	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13 ПК 1.1-1.5</i>	
Тема 3.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		5	<i>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.	1		
	2	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		
	3	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		
	4	Проведение тестирования по определению первичных средств пожаротушения, пожарных извещателей.	1		<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13 ПК 1.1-1.5</i>
	Практические занятия		1		<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
	10	Практическое занятие № 10: Выполнение правил обращения при пользовании огнетушителя	1		<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 3.3. Требования безопасности к	Содержание учебного материала		2		

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 13 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 в форме дифференцированного зачета			1	
Всего			92	

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: -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>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</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 в виде: письменных/устных ответов; -тестирования.</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;</p>	<p>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</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</p>

<p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>действий и т.д.</p>	<p>аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p>
---	------------------------	---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024