ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

Специальность: 43.01.09 «Повар, кондитер»

2021г.

Одобрена

ПЦК

«Социально- экономических дисциплин и естественно-научного профиля»

Председатель

Р.В Самотканова

Протокол № 1

от «31» 08 2021г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер и программой учебной дисциплины «ОП.06 Охрана труда», рекомендованной Советом МОиН Челябинской области по ОПОП НПО и СПО.

Методист

«31» 08 2021г.

Зам. директора по УПР

«31» 08 2021 г.

Подписано цифровой подписью:
Смирнова Елена Николаевна
DN: cn=Смирнова Елена Николаевна, o=ГБПОУ "Юрюзанский технологический техникум", ou=заместитель директора по УМР, email=spo.yutt@yandex.ru, c=RU
Дата: 2023.01.23 22:19:16 +05'00'

Организация разработчик ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик Чернецова Анна Алексеевна, преподаватель

(подпись) (ФИО) (занимаемая должность, место работы)

СОГЛАСОВАНО _____

МП, подпись ФИО должность, место работы

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 43.01.09Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация различных видов деятельности и общения детей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходны ематериа-лы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз-нообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента-ми
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отвароврaзнообразногоассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализациисуповразнообразногоассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих со-Усовразнообразногоассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаронныхизделийразнообразногоассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыб-ного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домаш-ней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Охрана труда» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1.Перечень общих компетенций

Код	**Наименованиеобщихкомпетенций**
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-Тельнокразличнымконтекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для Выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работатьвколлективеикоманде,эффективновзаимодействоватьсколлега-ми,руководством,клиентами

ОК.05	Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном языкесучетомособенностейсоциальногоикультурногоконтекста
ОК.06	Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознан-ноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей
ОК.07	Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению,эффек-тивнодействоватьвчрезвычайныхситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо-Димогоуровняфизическойподготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-Странномязыке

1.2.2. В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Иметь прак-тический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопас-ной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвента-ря,инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приго-товления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числерегиональных; упаковки,складированияне использованныхпродуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос,хранениясучетомтребованийк безопасностиготовойпродукции; ведениярасчетовспотребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать обо-рудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприбо рывсоответствиисинструкциямиирегламентами; оцениватьналичие,проверятьорганолептическимспособомкачество,безопасн ость обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пря-ностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение всоответствиис инструкциямиирегламентами, стандартамичистоты; своевременнооформлятьзаявкунасклад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостипродукт ов,подго- товкиипримененияпряностейиприправ; выбирать,применять,комбинироватьспособыприготовления,творческого
	оформлениияподачисупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокраз-нообразногоассортимента, в томчисле региональных; оцениватькачество,порционировать(комплектовать),эстетичноупаковы-ватьнавынос,хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции;
Знать	требованияохранытруда,пожарнойбезопасности,производственнойсани-тарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа,оценкииуправлениюопаснымифакторами(системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического обо-рудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприбо ров,посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хране-ния, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, го-рячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в томчислерегиональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценностипродуктовприприготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, ку-линарных изделий, закусок

1.3. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарнаяучебнаянагрузкавовзаимодействииспреподавателем	36
В том числе в форме практической подготовки	30
Самостоятельнаяработа[15]	-
Объемобразовательнойпрограммы	36
втомчисле:	
теоретическоеобучение	26
лабораторныезанятия(еслипредусмотрено)	-
практическиезанятия(еслипредусмотрено)	10
курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрено)	-
контрольнаяработа	-
Промежуточнаяаттестацияпроводитсявформедифференцированногозачета	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

организации различных видов деятельности и общение детей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-Тельнокразличнымконтекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для Выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллега-ми,руководством,клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном Языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознан-Ное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффек-Тивно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо-Димогоуровняфизическойподготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-Странномязыке
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материа-лы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз-нообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваровразнообразногоассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализациисуповразнообразногоассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих со-Усовразнообразногоассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаронныхизделийразнообразногоассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыб-ноговодного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Содержание обучения по программе учебной дисциплины

Наименование раз-деловитем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обу-чающихся	Объем ча-сов	Осваиваемы еэлемент ыкомпе-тенций
1	2	3	4
Введение	**Содержаниеучебногоматериала**	**2**	**ОК1-7,ОК 9,10**
	1.Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисципли-ны.Межпредметныесвязисдругимидисциплинами.Рользнанийпоохранетру-давпрофессиональнойдеятельности.Состояниеохранытрудавотрасли		
Раздел1	**Нормативно-правоваябазаохранытруда**	**10**	
	В том числе в форме практической подготовки	**8**	
Тема1.1 Законодательство вобластиохранытруда	**Содержаниеучебногоматериала**	**4**	**ОК1-7,ОК 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5**
	1.Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральныезаконы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об осно-вах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Феде-рации(гл.33-36).Основныенормы,регламентирующиеэтимизаконами,сфера-миихприменения		
	1. Основные направления государственной политики в области охраны труда.ПолномочияоргановгосударственнойвластиРоссииисубъектовРФ,ат акже местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормати-вныетребования охранытруда(Трудовой кодексРФ,ст.211).		
	3.Системастандартовпотехникебезопасности:назначение,объекты.Межотрас-левыеправилапоохранетруда,назначение,содержание,порядокдействия		
	4.Положениеосистемесертификацииработпоохранетруда ворганизациях:на-значение,содержание		
	Тематикапрактическихработ	**2**	
	2. Оформлениенормативно-техническихдокументов,всоответствиидейст-вующимиФедеральнымиЗаконамивобластиохранытруда		
Тема	**Содержаниеучебногоматериала**	**2**	**ОК1-7,ОК**

1.2Обеспечение охранытруда	**1.**Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		**9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8**
	2.Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекциитруда: назначение, задачи, функции. Правагосударственныхинспекторовтруда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор,Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение ифункции		**ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5**
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права иобязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективныйдоговор,соглашениепоохранетруда).Ответственностьзанарушение требованийохранытруда:административная,дисциплинарная,уголовная		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлениитаблицпо видамответственностизаправонарушения	*	
Тема 1.3.Организация охраны труда ворганизациях, напредприятиях	**Содержаниеучебногоматериала**	**4**	**ОК1-7,ОК 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5**
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права,функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специа-листамиилиорганизациями,оказывающими услугупоохранетруда.Комитеты (комиссии)поохранетруда:состав,назначение		
	4. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны тру-да. Соответствие производственных процессов и продукции требования охранытруда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.Санитарно-бытовыеилечебно-профилактическоеобслуживаниеработников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охранетрудаотдельныхкатегорий работников		
	3.Обеспечениеипрофессиональнаяподготовкавобластиохранытруда.Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый,текущий),характеристика,оформлениедокументации		

	4.Финансированиемероприятийпоулучшениюусловийиохранытруда		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий) Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенор-мативныхматериалов.Оформлениедокументациипоинструктажампоохране трудаитехникебезопасности.	-	
Раздел2	**Условиятруданапредприятияхобщественногопитания**	**8**	**ОК1-7,ОК 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5**
	В том числе в форме практической подготовки	**6**	
Тема2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственныефа кторы	**Содержаниеучебногоматериала**	**4**	
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические пара-метры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Са-нитарныенормыусловийтруда.Мероприятияпоподдерживанию установлен-ныхнорм		
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характе-ристикаотдельныхвидоввредныхпроизводственныхфакторов(шум,вибрация, тепловоеизлучение,электромагнитныеполяит.д.),ихвоздействиеначеловека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свой-ственных производственным процессам в общественном питании. Понятие оПДК(предельно-допустимыхконцентрациях)вредныхфакторов.Способыи средствазащитыотвредныхпроизводственныхфакторов		
	Тематикапрактическихзанятий	**2**	
	1.Исследованиеметеорологическихxxарактеристикпомещений,проверкаихсоот-ветствияустановленнымнормам		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий) Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенор-мативныхматериалов.Подготовкасообщенийпомежотраслевымправиламох-ранытруда	-	
Тема2.2 Производственны йтравматизм ипрофессиональн ыезаболевания	**Содержаниеучебногоматериала**	**4**	**ОК1-7,ОК 9,10**
	5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, при-чины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятияхобщественного питания. Изучение травматизма: методы, документальноеоформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах,вывихах,ушибахид.т.),припораженияxxолодильнымиагентамиидр.основ		

	ные мероприятияпопредупреждениютравматизмаипрофессиональныхзаболеваний		
	2.Несчастныеслучаи:понятия,классификация.Порядокрасследованияидокументального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядоквозмещенияработодателямивреда,причиненногоздоровьюработниковвсвязис несчастнымислучаями.Доврачебнаяпомощьпострадавшимотнесчастногослучая		
	Тематикапрактическихзанятий	**2**	
	1.Анализпричинпроизводственноготравматизманапредприятии.Определениекоэффициентовтравматизма:общего,частоты,тяжести,оформлениеактов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственныйтравматизм», «Видыпрофессиональныхзаболеванийвсистемеобщественного питания»	*	
Раздел3	**Электробезопасностьипожарнаябезопасность**	**14**	
	В том числе в форме практической подготовки	**10**	
Тема3.1 Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	**Содержаниеучебногоматериала**	**4**	**ОК1-7,ОК 9,10** **ПК1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	1.Электробезопасность:понятие,последствияпоражениячеловекаэлектрическимтоком. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы,влияющиенатяжестьэлектротравм(параметрытока,времявоздействия,особенностисостояниясорганизма)		
	2.Классификацияусловийработыпостепениэлектробезопасности.Опасныеузлыизонымашин.Требованияэлектробезопасности,предъявляемыекконструкции технологическогооборудования		
	6. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждениетоковедущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки зазем-ляющих устройств,исопротивлениеизоляции.Индивидуальныесредствазащиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки,правилаэксплуатациии хранения		

	4.Статистическоеэлектричество:понятие,способызащитыотеговоздействия		
	5.Техническиеиорганизационныемероприятияпообеспечениюэлектробезопас-ностинапредприятияхобщественногопитания		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий) Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенор-мативныхматериалов;составлениеконспектовсиспользованиемнормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспе-чениюэлектробезопасностивгорячемцехепредприятияобщественногопитания	**-**	
Тема3.2 Пожарнаябез опасность	**Содержаниеучебногоматериала**	**8**	**ОК1-7,ОК 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5**
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база:ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по по-жарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарнаябезопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопас-ности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц заобеспечениемпожарнойбезопасностивпредприятиях.Государственнаяслужба Пожарнойбезопасности:назначение,структура,областькомпетенции		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки про-ведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержаниятерритории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администра- цииработниковпредприятияпривозникновениипожаров.Эвакуациялюдейизпомеще ний,охваченныхпожаров		
	7. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины воз-никновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожа-ров.Огнетушители:назначение,типы,устройство,принципдействия,правила хранениияприменения		
	8. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенностиустройстваиприменения.Средствапожарнойсигнализацииисвязь,их типы,на- значение		
	5.Организацияэвакуациилюдейприпожаренапредприятииобщественногопи-тания		

	Тематикапрактическихзанятий	**4**	
	9. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров,пожарнойсигнализацииисвязи.Составлениепланаэвакуациилюдейпри пожаревпредприятииобщественногопитания		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасностивпроизводственныхцехахпредприятийобщественногопитания	-	
Тема3.3 Требованиябезопасности к производственному оборудованию	**Содержаниеучебногоматериала**	**2**	**ОК1-7,ОК 9,10** **ПК1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	1.Нормативнаябаза:стандартыССБТ,правилаиинструкцииотехникебезопасности		
	2.Общиетребованиябезопасности,предъявляемыекторгово-технологическому оборудованию (кматериалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальныетребованиябезопасностиприэксплуатацииразличныхтиповторго-вотехнологическогооборудования:механического,торгового,измерительного, холодильного,подъемно-транспортногоидр		
	Самостоятельнаяработа обучающихся(приналичии указываетсятематикаисодержаниедомашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	-	
Экзамен		**2**	
Всего:		**36**	
В том числе в форме практической подготовки		**30**	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря),раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствамиаудиовизуализации, мультимедийнымпроектором; наглядныминособиями (натуральныминобразцамипродуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами,мультимедийными пособиями).

4.2.Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Печатные издания

Нормативные документы:

1. КонституцияРоссийскойФедерации[Электронныйресурс]/ Режимдоступа:http://www.constitution.ru/
2. ГражданскийкодексРоссийскойФедерации.[Электронныйресурс]/Режи мдосту-па:http://base.garant.ru/10164072/
3. ТрудовойкодексРоссийскойфедерации[Электронныйресурс]/Режимдос тупа:http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. КодексРоссийскойФедерацииобадминистративныхправонарушениях[Э лек-тронныйресурс]/ Режимдоступа:
5. УголовныйкодексРоссийскойФедерации[Электронныйресурс]/Режим доступа:http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальномстраховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболе-ваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологиче-скомблагополучии населения».
8. Федеральныйзаконот21декабря1994г.№69-ФЗ«О пожарнойбезопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требо-ваниях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положе-нияорасследованииучетепрофессиональныхзаболеваний»,№967от15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утвержденииправил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и дру-гимисредствами индивидуальной защиты»от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественногопитания.Классификация и общиетребования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного пита-ния, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продоволь-ственногосырья. СП2.3.6.1079-01от 06.11.2001г (вред.31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф.Образования/ Э.А.Арустамов – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Акаде-мия»,2014.– 160с.
2. БурашниковЮ.М.Охранатрудавпищевой промышленности,обществен-ном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бураш-ников, А.С. Максимов – 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.
3. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
6. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.
7. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания.-М.: «Дом Славянской книги», 2017.-576с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок Электробезопасность на предприятии общественногопитания.2011. [Электронныйресурс]/ Режимдоступа:http://festival.allbest.ru/articles/55682.свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режимдоступа:http://www.ohranatruda.ru
3. Официальный сайт Федеральногоагентствапо техническому регулированию иметрологииРосстандарт[Электронныйресурс]/Режимдоступа:http://www.gost.ru
4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146630 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152599 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-

5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании,пищевых про-изводствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие для нач. и сред.проф. обра-зования/ФатыховД.Ф.,БелеховА.Н–4-ое изд.,стер.–М.:Издательскийцентр «Академия»,2011г.–224с.
2. Охранатрудавторговле. Практикум. Учебноепособиедлястуд. учрежденийсред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия»,2014.–160с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведению занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся необходимы определенные условия:

– использовать определенный объем времени;
– обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся;
– вовлекать обучающихся в формирование индивидуальной образовательной программы;
– создавать условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранение здоровья обучающихся;
– способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса;
– предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;
– проводить производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
– проводить консультации для обучающихся в групповой, индивидуальной письменной, устной форме;
– при работе над курсовой работой (проектом) для обучающихся проводятся консультации;
– при подготовке к итоговой аттестации по модулю организуются консультации

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовыеакты,содержащиегосударственные нормативные требованияохраны труда, распространяющиеся надеятельностьорганизации; -обязанности работников в областиохранытруда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влия-ние на уровень безопасности труда; -возможныепоследствиянесоблюдениятехнологическихпроцессови	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	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/ устногоопроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической частипроектов, учебных ис-следованийит.д.) **Промежуточная аттестация**
Производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажейпоохранетрудаитехникебезопасности; -порядок хранения и использованиясредств коллективной и индивиду-альнойзащиты		в форме дифференцированного зачета/ экзаменапо МДКввиде: -письменных/ устныхответов, -тестирования. **Итоговый контроль**

Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной 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,необходимыедлядостижениятребуемогоуровнябезопасноститруда	Правильность,полнота выполнениязаданий,точностьформулировок, точностьрасчетов,соответствиетребованиям -Адекватность,оптимальностьвыбораспособовдействий,методов, техник,последовательностейдействийит.д. -Точностьоценки -Соответствиетребованияминструкций,регламентов -Рациональностьдействийит.д.	**Текущий контроль:** -защитаотчетовпо практическим/лабораторнымзанятиям; -оценка заданийдля внеаудиторной(самостоятельной)работы: презентаций,….. -экспертнаяоценкадемонстрируемыхумений, выполняемыхдействийв процессепрактических/лабораторныхзанятий **Промежуточнаяаттестация**: -экспертнаяоценкавыполнениянпрактических заданийназаче- те /экзамене