

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.06 Охрана труда

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: повар (3-4 разряд)

– кондитер (3-4 разряд)

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования- естественно-научный

Казань
2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР


Скальская О.Р. Скальская
« 06 » 09 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Программы общеобразовательной учебной дисциплины «Охрана труда» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».

Разработчики:

Сидорова О.Н. - преподаватель ГАПОУ «Международный колледж сервиса»,
Липанина Л.А. - преподаватель ГАПОУ «Международный колледж сервиса»



Рассмотрена на заседании методической группы общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 1 от « 06 » 09 2022 г.
Руководитель группы Камилова Камилова Г.Т.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

– ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины студенты должны обладать профессиональными компетенциями:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

– ПК 1.1; Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 1.2; Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

– ПК 1.3; Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

– ПК 1.4; Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

– ПК 2.1; Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 2.2; Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

– ПК 2.4; Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

– ПК 3.1; Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 3.2; Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

– ПК 3.3; Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

– ПК 4.1; Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 4.2; Осуществлять приготовление, творческое оформление и

– ПК 4.4; Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

– ПК 5.1; Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 5.2; Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

– ПК 5.3; Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	ЛР 24

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.07 «Охрана труда» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7	– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

<p>ОК 9 ОК 10 ОК 11 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 24</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
---	---	---

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – основы безопасности жизнедеятельности, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 36 часов, всего:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 29 часов, в том числе:

теоретическое обучение- 19 часов;

лабораторные и практические занятия – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 7 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ОХРАНА ТРУДА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	36
Учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (всего)	29
в том числе:	
теоретическое обучение	19
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	7
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	0
Внеаудиторная самостоятельная работа	7
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	ТСО, применяемые на занятии	Используемая литература	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда						
Тема 1.1 Введение. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	2	Компьютер, средства аудио визуализации	Конституция РФ, ТК РФ [1] стр. 3-7	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда; 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты, назначение, содержание, порядок действия 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание					
	Содержание учебного материала	2	2	Компьютер,		

Тема 1.2 Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. их назначение и функции 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.			средства аудиовизуализации	Конституция РФ, ТК РФ [1] стр. 15	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	1	3			
Тема 1.3. Обеспечение охраны труда. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала	2	2	Компьютер, средства аудиовизуализации	Конституция РФ, [1] стр.8- 12	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. 2. Нормы рабочего времени и время отдыха. Нормы и правила по охране труда; обязанности работников в области охраны труда; 3. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации					

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Порядок аттестация рабочих мест на предприятиях общественного питания	1	3		Доп. литература	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	Тематика практических работ 1. Проведение различных видов инструктажей и оформление журналов регистрации	2	3		Метод. указания	
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания						
Тема 2.1 Микроклимат помещений. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.	Содержание учебного материала	2	2	Компьютер, средства аудиовизуализации	[7] Норм. Док [1] стр. 30-35	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. 2. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов					
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка сообщений по организации производственного освещения	1	3		Доп. литература	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	2	Компьютер,	[1] стр.36	

Шум и вибрации. Защита от вредных производственных факторов	1. 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			средства аудиовизуализации	[7] Док	Норм.	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	Самостоятельная работа обучающихся «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	1	3		Доп. литература		ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
Тема 2.3 Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	2	Компьютер, средства аудиовизуализации	[1] стр.62-64	Норм.	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. 4. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания				[13] Док		

	Тематика практических работ 1. Электробезопасность. Составление инструкции по электробезопасности	2	3		Метод. указания	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление плана мероприятий по оказанию первой помощи при поражении электрическим током	1	3		Доп. литература	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
Раздел 3 Пожарная безопасность на предприятии						
Тема 3.1 Пожарная безопасность Причины возникновения пожаров на предприятии	Содержание учебного материала 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь	2	2	Компьютер, средства аудиовизуализации	[8,9] Норм. Док [1] стр.192-194, стр. 199-210	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24

	Тематика практических занятий 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	3		Метод. указания	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания	1	3		Доп. литература	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
Тема 3.2 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2	2	Компьютер, средства аудиовизуализации	[1] стр.62-64 [13] Норм. Док	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24

	Тематика практических занятий 1. Составление перечня средств защиты для работников общественного питания		3		Метод. указания	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	1	3		Доп. литература	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
Тема 3.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	2	Компьютер, средства аудиовизуализации	[10] Норм. Док [1] стр.21-27	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. 2. 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. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая;					
	Тематика практических занятий 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	2		Метод. указания	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11 ЛР 4, 9, 10, 14, 24
Всего		36				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Охрана труда

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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. 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 заболеваний».
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.
11. 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. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 160с.
1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2018.–320с.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г. – 224с.

Интернет-источники:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал
2. «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>

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>Знать:</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; 	<p>ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.3 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса по требованию охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - тестирование <p>Оценка знаний последствий нарушения санитарии и гигиены, правил т/б. в форме -тестирование;</p>

<p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p> <p>Уметь:</p> <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p>	<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать</p>	<p>- результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,)</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 1,2</p> <p>-тестирование</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 3,4,5</p> <p>Промежуточная аттестация в форме диффзачета</p> <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса по требованию охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>- тестирование</p>
--	--	--

<p>-проводить вводный инструктаж повара (кондитера), инструктировать 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>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Уметь оценивать степень производственных факторов и заполнять акты и журналы проведения инструктажей</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Уметь распознавать средства коллективной защиты</p> <p>Оформлять документы.</p> <p>Составлять примерную инструкцию по работе с электрооборудованием.</p> <p>Выбирать и безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое</p>	<p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p> <p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p> <p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p> <p>ЛР 14 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p> <p>ЛР 24 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p>	<p>Оценка знаний последствий нарушения санитарии и гигиены, правил т/б. в форме -тестирование;</p> <p>- результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,)</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 1,2</p> <p>-тестирование</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 3,4,5</p>
--	--	--

<p>оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>		<p><i>Промежуточная аттестация в форме диффзачета.</i></p>
---	--	--