

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.08 Охрана труда

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе подготовки специалистов среднего звена

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

_____ О.Р. Скальская

«_____» _____ 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 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 специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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» _____

Рассмотрена на заседании методической группы общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 1 от «_____» _____ 2022 г.

Руководитель группы _____ Камилова Г.Т.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Критерии оценки	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».	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда 	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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; 	ЛР 9

или стремительно меняющихся ситуациях.	-бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта эколого-направленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹ (при наличии)		
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.		ЛР 22

Оценка личностных результатов реализации программы воспитания может быть произведена с применением следующих форм оценивания:

- персонифицированная (демонстрирующая достижения конкретного обучающегося);
- неперсонифицированная (характеризующая достижения в учебной группе, у конкретного педагогического работника, в образовательной организации в целом);
- качественная (измеренная в номинативной шкале: есть/нет);
- количественная (измеренная, например, в ранговой шкале: больше/меньше);
- интегральная (оцененная с помощью комплексных тестов, портфолио, выставок, презентаций);
- дифференцированная (оценка отдельных аспектов развития).

При этом могут предусматриваться следующие методы оценивания:

- наблюдение;
- портфолио;
- экспертная оценка;
- стандартизированные опросники;
- проективные методы;
- самооценка;
- анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ) и т.д.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» обеспечивает достижение следующих результатов:

<i>Код ОК, ПК ЛР (указываются только коды)</i>	<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>
ОК 4 ОК 7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 4.4	знать: – системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – обязанности работников в области охраны труда;	уметь: – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 14 ЛР 22	<ul style="list-style-type: none"> – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.
---	--	---

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами – 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, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

теоретическое обучение- 20 часов;

лабораторные и практические занятия – 10 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки (всего)	36
Учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (всего)	30
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	0
Внеаудиторная самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.08 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Технические средства обучения	Используемая литература	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4			5
Раздел 1: Нормативно - правовая база охраны труда						
<p style="text-align: center;">Тема 1.1</p> <p>Введение. Законодательство в области охраны труда</p>	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>1.Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>	2	2	Интерактивная доска, проектор	[1] стр. 3-7 ТК РФ Рздел X	ОК 4,7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 14 ЛР 22

Тема 1.2 Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве	Содержание учебного материала		3	Интерактивная доска, проектор	[1] стр. 15 ТК РФ Рздел X	ОК 4,7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 13-16 ЛР 20-24	
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	2					
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда.						
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов						
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		1		Дополнительная литература		
Тема 1.3. Обеспечение охраны труда. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала		5	Интерактивная доска, проектор	[1] стр. 15 ТК РФ Рздел X	ОК 4,7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 14	
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности	2					
	2. Нормы рабочего времени и время отдыха. Нормы и правила по охране труда; обязанности работников в области охраны труда;						
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка						
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад на тему: Порядок аттестация рабочих мест на предприятиях общественного питания		1		Дополнительная литература		
	Тематика практических работ Проведение различных видов инструктажей и оформление журналов регистрации		2	Интерактивная доска	Метод. указания		

Раздел 2: Условия труда на предприятиях общественного питания						
Тема 2.1 Микроклимат помещений. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.	Содержание учебного материала		3	Интерактивная доска, проектор	[1] стр. 30-35	ОК 4,7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 14 ЛР 22
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда.	2				
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по организации производственного освещения		1		Дополнительная литература	
Тема 2.2 Шум и вибрации. Защита от вредных производственных факторов	Содержание учебного материала		3	Интерактивная доска, проектор	[1] стр. 36	ОК 4,7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 14 ЛР 22
	1. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	2				

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	1			
Тема 2.3 Электробезопасность	Содержание учебного матери	5	Интерактивная доска, проектор	[1] стр.62-64	ОК 4,7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 14 ЛР 22
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. 3. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания				
	Тематика практических работ 1.Электробезопасность. Составление инструкции по электробезопасности	2	Интерактивная доска, проектор	Метод. указания	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана мероприятий по оказанию первой помощи при поражении электрическим током	1		Дополнительная литература	

Раздел 3: Пожарная безопасность на предприятии

Тема 3.1 Пожарная безопасность Причины возникновения пожаров на предприятии	Содержание учебного материала		5	Интерактивная доска, проектор	[1] стр.192-194, стр. 199-210	ОК 4,7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 14 ЛР 22
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	2				
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях 4. Пожарный инвентарь и средства пожаротушения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания					
	Тематика практических занятий 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		2	Интерактивная доска, проектор	Метод. указания	
	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		Дополнительная литература	

Тема 3.2 Требования безопасности производственному оборудованию	Содержание учебного материала		4	Интерактивная доска, проектор	[1] стр.62-64	ОК 4,7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 14 ЛР 22
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2				
	Тематика практических занятий Составление перечня средств защиты для работников общественного питания		2		Метод. указания	
Тема3.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		4	Интерактивная доска, проектор	конспект [1] стр.21-27	ОК 4,7-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2 ПК 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 4, 9, 10 ЛР 14 ЛР 22
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.	2				
	Тематика практических занятий 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов 2.		2		Метод. указания	

Тема 3.4 Оказание первой доврачебной помощи. Общие положения	Содержание учебного материала	2	Интерактивная доска, проектор	[1] стр.189	
	1. Первая помощь при поражении электрическим током	2			
	2. Первая помощь при ожогах 3. Первая помощь при порезах				
Всего		36			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «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. 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», 2020.– 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», 2019.–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», 2020 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<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; -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>Умения:</p>	<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>-для решения профессиональных задач.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,</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 <p>- Тестирование</p> <p>-Оценка знаний последствий нарушения санитарии и гигиены, правил т/б. в форме</p> <p>-тестирование;</p> <p>- результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,)</p> <p>-Тестирование</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 1,2</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>-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>Личностные:</p> <p>-проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в</p>	<p>напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</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>Оценка выполнения практической работы № 3,4,5</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 оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Оценка за выступление на занятиях с информационными сообщениями на темы по выбору</p>
--	--	--

<p>информационном пространстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь - Иметь представление о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как информации, умения ориентироваться в информационном пространстве жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, угроз, включая отрицательное влияние 	<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>Реферат по разделу «Основы первой медицинской помощи».</p> <p>Отработка навыков по оказанию первой помощи пострадавшим</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 1, 3</p> <p>Оценка конспекта по теме 2.1, 2.2, 2.3</p> <p>Оценка практической работы № 2,4</p> <p>Решение ситуационных задач по теме «Электробезопасность и микроклимат в помещении».</p>
---	---	---

<p>Знать основы государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз</p>	<p>ЛР 14. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ЛР 22 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p>	
--	--	--

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета