

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

**обще профессиональный цикл**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**


Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером № 43.01.09-170331

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Составитель: Корсакова Юлия Алексеевна, преподаватель I квалификационной категории ГБПОУ ВО «СПК»

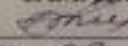
**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Цикловой  
методической комиссией  
технологии общественного питания  
Председатель

 Ю.А. Корсакова  
Протокол № 11 «10» 08 2019г

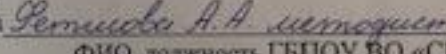
**УТВЕРЖДАЮ**

ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР

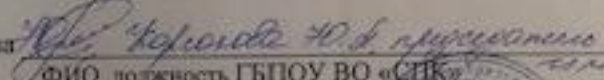
 Л. В. Соломина  
«10» 08 2019 г.

**Эксперты:**

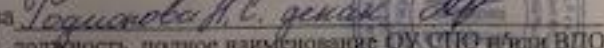
Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза   
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

  
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза   
ФИО, должность, полное наименование ОУ СПО и/или ВПО

факультета экономики и управления  
зав. кафедрой сервиса и ресторанного бизнеса,  
д.т.н., профессор ФГБОУ ВО «ВГУИТ»



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	10
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	16
5. Приложение 1	17
6. Приложение 2	18
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	19

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Охрана труда

**1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина ОП.06 Охрана труда относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### Базовая часть

В результате освоения дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</li> <li>Правильно выявлять и эффективно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li> <li>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li> </ul>

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

ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

#### Вариативная часть – 24 часов

Вариативная часть дисциплины ОП.06 Охрана труда в объеме 24 часа направлена на углубление знаний нормативно-правовых документов, регламентирующих работу организаций питания, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международным стандартам, а также с целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **умения:**

- определять метеорологические характеристики помещений, проверять их соответствия установленным нормам;
- составлять план эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания;
- разрабатывать документацию по технике безопасности при эксплуатации оборудования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **знания:**

- понятие электротравматизма, механизм воздействия электрического тока на организм человека;
- порядок обеспечения электробезопасности на предприятиях общественного питания;
- причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях;
- пожарная безопасность на предприятиях общественного питания последствия ее несоблюдения.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению **профессиональными компетенциями**:

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.

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 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

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

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться **общие компетенции:**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, 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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	60
<b>Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	60
в том числе:	
лекции	40
уроки	4
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	16
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Консультации	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	не предусмотрено
Форма аттестации по семестрам: 7 семестр – <b>дифференцированный зачет</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОП.06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда</b>		<b>12</b>
<b>Тема 1.1</b> Законодательство в области охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
1	<b>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.</b> Основные понятия и терминология безопасности труда. Законы и иные нормативные правовые акты по охране труда, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации.	
	2	
	<b>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.</b> Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	
<b>Тема 1.2</b> Организация охраны труда на предприятиях	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
1	<b>Аттестация рабочих мест, сертификация производственных объектов.</b> Государственная экспертиза условий труда. на соответствие требований безопасности труда. Система стандартизации и сертификации по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	
2	<b>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.</b> Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работников и работодателя в области охраны труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	
	3	
	<b>Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.</b> Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	

	4	<b>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда.</b> Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности	
<b>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</b>			<b>20</b>
<b>Тема 2.1</b> Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	<b>Условия труда, их виды: основные понятия.</b> Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	<b>8</b>
	2	<b>Опасные и производственные факторы: понятие, классификация.</b> Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	
	3	<b>Нормирование параметров воздушной среды и производственного освещения.</b> Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений Нормирование производственного освещения. Виды и нормирование естественного и искусственного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентных ламп	
	4	<b>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов.</b> Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	
<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>
<b>Практическое занятие №1.</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам			
<b>Практическое занятие №2. Оценка опасных и вредных производственных факторов, и соответствующих рисков на предприятиях общественного питания.</b> Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им риски, связанных с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности			
<b>Тема 2.2</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия и причины.</b> Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	<b>4</b>

	<p>2 <b>Несчастные случаи: понятия, классификация.</b> 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</p>	
	<p><b>Практические занятия</b>  <b>Практическое занятие №3. Определение причин и уровня производственного травматизма на предприятии.</b> Отработка и контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда.  <b>Практическое занятие №4. Оформление акта Н-1 о несчастном случае. Аттестация рабочих мест.</b> Участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценка условия труда и уровень травмобезопасности.</p>	4
<b>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>2833</b>
<p><b>Тема 3.1</b> Обеспечение электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	8
	<p>1 <b>Электротравматизм. Механизм воздействия электрического тока на организм человека.</b> Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p>	
	<p>2 <b>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.</b> Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p>	
	<p>3 <b>Защита от поражения электрическим током.</b> Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение).. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p>	
<p>4 <b>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</b> Источники электромагнитного излучения и защита от них. Принцип воздействия электромагнитных волн на организм человека, возможные последствия и защита от излучения.</p>		
<p><b>Тема 3.2</b>          Пожарная безопасность</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	8
	<p>1 <b>Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.</b> Основные термины и понятия. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров</p>	

	2	<b>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</b> Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.	
	3	<b>Противопожарный инструктаж понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</b> Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	
	4	<b>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</b> Пожарный инвентарь и средства пожаротушения. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие №5.</b> Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности		4
	<b>Практическое занятие №6.</b> Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		
<b>Тема 3.3</b> Требования безопасности к производственному оборудованию	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	<b>Требования безопасности к размещению и эксплуатации технологического оборудования.</b> Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	2
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятия №7.</b> Разработка документации по технике безопасности при эксплуатации оборудования.		
	<b>Практическое занятия №8.</b> Проведение различных видов инструктажей на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Проведение вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ		4
	<b>Дифференцированный зачет</b>		2
<b>Всего</b>		<b>60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы требует наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда», «Средства защиты от поражения электрическим током», «Пример разработки инструкции по технике безопасности»

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

**3.2. Информационное обеспечение обучения** (перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

**Печатные издания:**

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 272с.

**Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
2. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
4. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.trudkod.ru/>
5. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие. –М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. – 125с. (среднее профессиональное образование) – Электронный ресурс ЭБС «Знаниум»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>                      -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;                      -обязанности работников в области охраны труда;                      -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;                      -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);                      -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;                      -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения:</b>                      -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;                      -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;                      -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;                      -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;                      -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:  - на практических занятиях  - при решении ситуационных задач,
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	- при подготовке рефератов;  - при проведении промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Активные и интерактивные формы проведения занятий</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Учебная дискуссия по теме: «Предотвращение несчастных случаев на производстве Групповое обсуждение вопроса обеспечения требований к параметрам воздуха и микроклимата
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Учебный проект по теме: «Подбор средств коллективной и индивидуальной защиты»
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Учебный проект по теме: «Разработка инструктажей по технике безопасности» Технологии проблемного обучения при постановке производственной ситуации по защите человека от воздействия негативных факторов внешней среды
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Учебный проект по теме: «Проведение оценки вредных и опасных производственных факторов и соответствующих рисков на предприятиях общественного питания»
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Просмотр и обсуждение видеофильма: «Влияние электрического тока на организм человека»
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Учебный проект по теме: «Проведение оценки вредных и опасных производственных факторов и соответствующих рисков на предприятиях общественного питания»
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Учебный проект по теме: «Проведение оценки вредных и опасных производственных факторов и соответствующих рисков на предприятиях общественного питания» Решение производственных ситуаций по разработке и оформлению документации по инструктированию персонала Групповое обсуждение вопроса необходимости обеспечения условий труда в соответствии с требованиями безопасности труда

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В  
РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	