***Рабочая программа учебной дисциплины***

**ОПД.06 Охрана труда**

***2021 г.***

 Рабочая программа дисциплины Охрана труда разработана на основе ФГОС и Примерной основной образовательной программы (б/н) профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и предназначена для реализации в группах обучающихся профессии СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик*:*** *Тихонова М.Г., мастер п/о ГАПОУ БТОТиС*

 Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС протокол № 1 от «31»августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  | 4 |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **«**Охрана труда**»**
	1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

 Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, в результате реализации Рабочей программы воспитания достигаются личностные результаты.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | Умения | Знания |
| **ОК 01.**Выбирать способырешения задачпрофессиональнойдеятельности,применительно кразличнымконтекстам. | -Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. -Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно 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). | -Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем профессиональном и/или социальном контексте. -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 профессиональнойдеятельности |
| **ОК 02.**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | -Определять задачипоиска информации-Определятьнеобходимыеисточники информации-Планироватьпроцесс поиска-Структурироватьполучаемуюинформацию-Выделять наиболеезначимое в перечнеинформации-Оцениватьпрактическуюзначимостьрезультатов поиска-Оформлятьрезультаты поиска | -Номенклатураинформационныхисточниковприменяемых впрофессиональнойдеятельности-Приемыструктурирования информации -Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03.**Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональное иличностноеразвитие. | -Определять актуальность нормативно­-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | -Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументации-Современная научнаяи профессиональнаятерминология-Возможныетраекториипрофессиональногоразвития исамообразования |
| **ОК 04.**Работать вколлективе икоманде,эффективновзаимодействовать сколлегами,руководством, клиентами. | -Организовыватьработу коллектива икоманды-Взаимодействоватьс коллегами,руководством,клиентами. | -Психологияколлектива-Психология личности-Основы проектнойдеятельности |
| **ОК 05.**Осуществлятьустную иписьменнуюкоммуникацию нагосударственномязыке с учетомособенностейсоциального икультурного контекста. | -Излагать свои мысли нагосударственномязыке-Оформлять документы | -Особенностисоциального икультурного контекста-Правила оформлениядокументов. |
| **ОК 06.**Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанноеповедение на основеобщечеловеческихценностей. | -Описывать значимость своей профессии-Презентоватьструктурупрофессиональнойдеятельности попрофессии(специальности) | -Сущность гражданско-патриотическойпозиции-Общечеловеческиеценности-Правила поведения входе выполненияпрофессиональнойдеятельности |
| **ОК 07.**Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективнодействовать вчрезвычайных ситуациях | -Соблюдать нормыэкологическойбезопасности-Определять направленияресурсосбереженияв рамкахпрофессиональной деятельности попрофессии(специальности) | -Правила экологическойбезопасности приведении профессиональнойдеятельности-Основные ресурсызадействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09.**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | -Применять средства информационных технологий для решенияпрофессиональныхзадач-Использоватьсовременноепрограммноеобеспечение | -Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в 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 базовыепрофессиональныетемы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности краткообосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | -Правила построенияпростых и сложныхпредложений напрофессиональныетемы, основныеобщеупотребительныеглаголы (бытовая ипрофессиональнаялексика)лексическийминимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстовпрофессиональнойнаправленности |
| ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 | -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.-Соблюдать Правила техники безопасности,Пожарной безопасности,охраны труда.-Выбирать, безопасно, всоответствии синструкциями ирегламентамиэксплуатироватьтехнологическоеоборудование, инструменты,инвентарь в процессе обработки сырья | -Требования охраны труда, пожарнойбезопасности ипроизводственнойсанитарии ворганизации питания-Виды, назначение,правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря, инструментов,весоизмерительныхприборов, посуды иправила ухода заними.-Возможные последствиянарушения санитариии гигиены, правил т/б.-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. |
| 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. |  |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 14 | Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания, соблюдение санитарно-гигиенических требований, коммуникабельность, деловая культура, опрятность |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

*2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **48** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** |  |
| в том числе: |  |
|  теоретическое обучение | 26 |
|  практические занятия | 10 |
|  контрольные работы | 3 |
|  Самостоятельная работа | 8 |
| Промежуточная аттестация – **дифференцированный зачёт** | 1 |

 Вариативная часть программы (12 часов) используется для формирования дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями продолжения образования и требованиями, предъявляемыми к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR) и WorldSkillsInternational (WSI)по компетенциям профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и распределена следующим образом (*утверждено решением Педсовета ГАПОУ БТОТиС, протокол №5от\_15.04.2019г*. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения):
*Самостоятельная работа обучающихся – 8 час.;*

Тема 3.4. Защита от вредных и опасных производственных факторов – 4 час.

|  |
| --- |
|  2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объём в часах | Коды компетенций и личностных результатов |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  |
| Введение | **Содержание учебного материала** | 1 |  |  |
| 1. | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли. | 1 | ОК 1-7,ОК 9-10ЛР10 |  |
| Раздел 1 Нормативно – правовая база охраны труда | 12 |  |  |
| Тема 1.1Законодательство в области охраны труда5 часов | **Содержание у** | 5 |
| 1. | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения | 1 | ОК 1-7,ОК 9,10ПК1.1-1.5ПК2.1-2.8ПК3.1-3.6ПК4.1-4.5ПК5.1-5.5ЛР 9,10 |  |
| 2. | Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). | 1 |  |
| 3. | Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание. | 1 |  |
| Практические работы: | 2 |  |
| 1. | П.Р.№1.Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда | 2 |
| Тема 1.2Обеспечение труда3 часа | **Содержание**  | 2 | ОК 1-7,ОК 9,10ПК1.1-1.5ПК2.1-2.8ПК3.1-3.6ПК4.1-4.5ПК5.1-5.5 |
| 1. | Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. 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 | 1 |  |
| 2. | Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. 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). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная. | 1 |  |
| Самостоятельная работа: | 1 |  |
| 1. | С.Р.№1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения. | 1 |
| Тема 1.3Организацияохраны труда в организациях, на предприятиях,5 ч. | **Содержание**  | 5 | ОК1-7,ОК 9,10ПК1.1-1.5ПК2.1-2.8ПК3.1-3.6ПК4.1-4.5ПК5.1-5.5ЛР 9,10,14 |
| 1. | Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. | 1 |  |
| 2. | Санитарно-бытовые и лечебно­-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.Обеспечение и профессиональная подготовка в областиохраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. | 1 |  |
| Самостоятельная работа: | 1 |  |
| 1. | С.Р.№2.*Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.* | 1 |
| ***Контрольные работы:*** | 1 |
| 1. | К.Р.№1. Нормативно – правовая база охраны труда | 1 |
| Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания | 12 |  |
| Тема 2.1Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы6 ч. | **Содержание**  | 3 |
| 1. | Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм. | 1 | ОК1-7ОК 9,10ПК1.1-1.5ПК2.1-2.8ПК3.1-3.6ПК4.1-4.5ПК5.1-5.5ЛР 9,10,14 |  |
| 2. | 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. | 1 |  |
| 3. | Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов.Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. | 1 |  |
|  |
| Практические работы: | 2 |
| 1. | П.Р.№2.Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 2 |
| Самостоятельная работа: | 1 |
| 1. | С.Р. №3.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны | 1 |
| Тема 2.2Производственный травматизм и профессиональные заболевания6 ч. | **Содержание**  | 2 | ОК1-7, ОК 9,10ЛР 9,10,14 |
| 1. | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. 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. | 1 |  |
| 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. | 1 |  |
| Практические работы: |  |  |
| 1. | П.Р.№3 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов. | 2 |
| Самостоятельная работа: |  |
| 1. | С.Р.№4. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | 1 |
| ***Контрольные работы:*** | 1 |
| 1. | К.Р.№2. Условия труда на предприятиях общественного питания | 1 |
| Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность |  20 |  |
| Тема 3.1Электробезопасность5 ч. | **Содержание**  | 5 |
| 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). | 1 | ОК 1-7,ОК 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛР 9,10,14 |  |
| 2. | Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые конструкции технологического оборудования. | 1 |  |
| 3. | Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. | 1 |  |
| 4. | Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. | 1 |  |
| Самостоятельная работа: |  |  |
|  | 1. | С.Р. №5.*Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.* | 1 |
| Тема 3.2Пожарная безопасность8 ч. | **Содержание**  | 3 | ОК1-7,ОК 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛР 9,10,14 |
| 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. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания. | 1 |  |
| 2. | Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров. | 1 |  |
| 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 примененияПожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. | 1 |  |
| Практические работы: | 4 |  |
| 1. | П.Р.№4 . Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. | 4 |
| Самостоятельная работа: | 1 |
| 1. | С.Р. №6.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 |
| Тема 3.3Требования безопасности к производственному оборудованию**4 ч.** | **Содержание**  | 4 |  |
| 1. | Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. | 1 | ОК1-7,ОК 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛР 9,10,14 |  |
| 2. | Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. | 1 |  |
| Самостоятельная работа: | 2 |  |
| 1. | С.Р.№ №7.*Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.* | 2 |
| Тема3.4Защита от вредных и опасных производственных факторов6 ч. | **Содержание**  | 4 |  |
| 1. | Защита человека от физических негативных факторов: вибрации, шума, ультразвука. | 2 | ОК 1-11ПК1.1-1.4ПК2.1-2.8ПК3.1-3.6ПК4.1-4.5ПК5.1-5.5ЛР 9,10,14 |  |
| 2. | Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом. Основные защитные средства. | 2 |  |
| ***Контрольные работы:*** | 1 |  |
| 1. | К.Р.№3. Электробезопасность и пожарная безопасность | 1 |
|  | Дифференцированный зачёт | 1 |
| Всего |  48 |  |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
	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, DVDфильмы, мультимедийные пособия).

* 1. 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](http://ivo.garant.ru/%23/document/12125268/paragraph/6963504%3A1)
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 заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно­эпидемиологическом 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», 2011.- 160с.

2. 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», 2013.-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», 2011 г. - 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - 2-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160с.

Интернет-источники:

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

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru](http://www.ohranatruda.ru/)

Официальный сайт Федерального [агентства по техническому регулированию иметрологии](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N95-ст).

|  |
| --- |
| ***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*** |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| Знание:-законы и иные нормативные правовые акты,содержащие государственные нормативныетребования охраны труда, распространяющиеся надеятельность организации;-обязанности работников в области охранытруда;-фактические или потенциальныепоследствия собственной деятельности (илибездействия) и их влияние на уровень безопасноститруда;-возможные последствия несоблюдениятехнологических процессов и производственныхинструкций подчиненными работниками(персоналом);-порядок и периодичность инструктажей поохране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использования средствколлективной и индивидуальной защиты | *Полнота ответов, точность**формулировок, не менее 70% правильных**ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность**результатов поставленным целям,**полнота ответов, точность**формулировок, адекватность применения**профессиональной терминологии**Полнота ответов, точность**формулировок, не менее 70% правильных**ответов.**Не менее 75% правильных ответов* | ***Текущий контроль******при проведении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной**(самостоятельной) работы (докладов,**рефератов, теоретической части**проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета/**экзамена по МДК в виде:**-письменных/ устных ответов,**-тестирования.****Итоговый контроль*** |
| Умения:-выявлять опасные и вредныепроизводственные факторы и соответствующие имриски, связанные с прошлыми, настоящими илипланируемыми видами профессиональнойдеятельности;-использовать средства коллективной ииндивидуальной защиты в соответствии схарактером выполняемой профессиональнойдеятельности;-участвовать в аттестации рабочих мест поусловиям труда, в т. ч. оценивать условия труда иуровень травмобезопасности;-проводить вводный инструктаж помощникаповара (кондитера), инструктировать их повопросам техники безопасности на рабочем месте сучетом специфики выполняемых работ;-вырабатывать и контролировать навыки,необходимые для достижения требуемого уровнябезопасности труда | *Правильность, полнота выполнения**заданий, точность формулировок,**точность расчетов, соответствие**требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора**способов действий, методов, техник,**последовательностей действий и т.д.**-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций,регламентов**-Рациональность действий и т.д.**-Адекватность, оптимальность выбора**способов действий, методов, техник,**последовательностей действий и т.д.**-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций,**регламентов**-Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном**объеме* | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/**лабораторным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной**(самостоятельной) работы:**презентаций**- экспертная оценка демонстрируемых**умений, выполняемых действий в**процессе практических/лабораторныхзанятий****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения**практических заданий на**зачете/экзамене* |