

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06.Охрана труда**

2020 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр.</b> 4
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	21
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	22

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.06.Охрана труда**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Учебная дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам 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 результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие

общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

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 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

#### **ПК 1.1 -1.4**

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 - 2.8**

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 -3.6**

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 - 4.5**

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 -5.5

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

### Спецификация общих и профессиональных компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
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. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. 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	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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в 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

		реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности
<i>OK 02.</i>	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, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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
<i>OK 03.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	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
<i>OK 04.</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно	Участие в деловом общении для эффективного	Организовывать работу коллектива и команды.	Психология коллектива. Психология лич-



	но взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ности. Основы проектной деятельности
<i>OK 05.</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<i>OK 06.</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>OK 07.</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	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
<i>OK 09.</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<i>OK 10.</i>	Пользоваться профессиональной	Применение в профессиональной дея-	Понимать общий смысл	Правила построения про-

	<p>документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>тельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>стых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные употребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--	---	---

<p>ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5</p>	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p>	<p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.  Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил т/б.</p>
---	---	--	---

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

объём образовательной программы 54 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	26
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
<i>виды самостоятельных работ:</i> <i>- выполнение рефератов,</i> <i>- подготовка презентаций;</i> <i>- составление и ведение глоссария по основным терминам и определениям</i> <i>- составление таблицы;</i> <i>- изучение и анализ нормативных документов</i> <i>- изучение универсальной схемы оказания первой помощи на месте происшествия</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Правовые и организационные вопросы охраны труда</b>				
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	Содержание учебного материала: 1 <b>Основные понятия и правовая основа охраны труда.</b> 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 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 Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений, основные термины и определения, понятие рабочего времени, режим рабочего времени, особенности регулирования труда отдельных категорий работников, дисциплина труда и трудовой распорядок, надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 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
	2 <b>Практическое занятие. Трудовые отношения между работодателем и работником.</b> Оформление трудовых отношений между работодателем и работником. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 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
	3 <b>Практическое занятие. Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда.</b> Ознакомление с Федеральным законом и порядком разъяснения подчиненным работникам (персоналу) содержания установленных требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Составление инструкций по охране труда.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление и ведение глоссария по основным терминам и	1	3	ОК 1-7, ОК 9,10

	определениям; выполнение реферата, подготовка презентации на тему: Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет			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
<b>Тема 1.2. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	Содержание учебного материала:			ОК 01-07, ОК 09,10
	4 <b>Организация охраны труда</b> Основные направления государственной политики в области охраны труда, организация службы охраны труда, обязанности работодателя и работника по обеспечению и соблюдению безопасных и здоровых условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране 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). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия 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 Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда, аттестация рабочих мест по условиям труда. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда, медицинские осмотры рабочих и служащих.	2	2	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
	5 <b>Практическое занятие. Классификация условий труда</b> Составление и заполнение таблицы «Классификация условий труда».	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 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
	6 <b>Практическое занятие. Аттестация рабочих мест</b> Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание Участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценка условий труда и уровня травмобезопасности. Оценка травмобезопасности оборудования и приспособлений, обеспеченности средствами обучения и инструктажа	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 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
	7 <b>Виды инструктажей</b> Виды инструктажей по охране труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 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
8 <b>Практическое занятие. Вводный инструктаж.</b> Проведение вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктирование их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	

<p><b>Раздел 2.</b> <b>Обеспечение безопасных условий труда.</b> <b>Обеспечение охраны труда</b></p>		Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера.			<p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
		<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение нормативных документов по порядку и видам обучения безопасности труда рабочих и специалистов Анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.</p>	<b>1</b>	<b>3</b>	<p>ОК 01-07, ОК 09,10 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</p>
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Безопасность труда при выполнении работ</b></p>	Содержание учебного материала:				ОК 01-07, ОК 09,10
	9	<p><b>Безопасность труда при выполнении работ.</b> Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. 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 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 Инструкции по охране труда, общие требования безопасности, общие требования безопасности к оборудованию и эксплуатации оборудования. 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).</p>	2	2	<p>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</p>
	10	<p><b>Требования безопасности к производственному оборудованию.</b> 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. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании: моечное и очистительное оборудование, измельчительно-режущее оборудование. Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании: электротепловое, газовое, пароварочное, твёрдотопливное. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	2	2	<p>ОК 01-07, ОК 09,10 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</p>

		Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др			
	11	<b>Практическое занятие. Инструктаж на рабочем месте</b> Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Выработка и контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда. Безопасная эксплуатация в соответствии с инструкциями и регламентами технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 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
<b>Тема 2.2 Основы производственной санитарии</b>	Содержание учебного материала:				
	12	<b>Основы производственной санитарии</b> Условия труда на предприятиях общественного питания. Основы понятия условия труда. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда Общие требования безопасности к предприятиям, оздоровление воздушной среды, отопление помещений, производственное освещение, производственный шум, ультра и инфразвук, защита от механических колебаний, защита от излучений. Режимы труда и отдыха. Требования производственной санитарии в организации питания. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 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
	13	<b>Практическое занятие. Основы производственной санитарии</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам Изучение устройства приточно – вытяжной вентиляции. Расчет освещения. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Выполнение реферата, подготовка презентации на одну из тем: - Основные требования к производственным зданиям и помещениям - Воздействия излучений на организм человека		<b>1</b>	3	ОК 01-07, ОК 09,10 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
<b>Тема 2.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	Содержание учебного материала:				
	14	<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b> Опасные и вредные производственные факторы. 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	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5



	<p>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</p> <p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Классификация опасных и вредных производственных факторов и причин травматизма, методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. 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. Первоочередные меры, применяемые в связи с несчастным случаем, порядок расследования несчастного случая, порядок оформления акта о несчастном случае, возмещение вреда, обязательное социальное страхование от несчастных случаев.</p>			ПК 5.1-5.5
15	<p><b>Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях</b></p> <p>Основные причины, организация и оказание доврачебной помощи при различных несчастных случаях. Цель и средства оказания доврачебной помощи. Порядок проведения искусственного дыхания принципы и средства оказания доврачебной помощи. Освобождение пострадавшего от действия вредного фактора. Правила обработки поврежденного участка тела. Остановка кровотечения. Организация и оказание доврачебной помощи при различных несчастных случаях. Доврачебная помощь при ранениях и кровотечениях, ушибах, переломах, вывихах, ожогах, тепловых и солнечных ударах, отравлениях. 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</p>	2	2	<p>ОК 01-07, ОК 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
16	<p><b>Практическое занятие. Предупреждение производственного травматизма</b></p> <p>Разработка мероприятий по предупреждению производственного травматизма работников предприятий общественного питания с учетом цехового деления.</p>	2	3	<p>ОК 01-07, ОК 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
17	<p><b>Практическое занятие. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b></p> <p>Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет (акт по форме Н-1). Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности</p>	2	2	<p>ОК 01-07, ОК 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
18	<p><b>Практическое занятие. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b></p> <p>Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов</p> <p>Составление формы №7 –травматизм. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности</p>	2	2	<p>ОК 01-07, ОК 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
19	<p><b>Практическое занятие. Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях</b></p>	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10

		Применение приемов доврачебной помощи при порезах, отравлениях, переломах, ушибах и вывихах. Изучение приемов проведения массажа сердца, искусственного дыхания. Транспортирование пострадавшего. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая			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
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление таблицы «Работоспособность и ее динамика» Изучение универсальной схемы оказания первой помощи на месте происшествия	<b>1</b>	3	ОК 01-07, ОК 09,10 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
<b>Тема 2.4. Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 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
	20	<b>Электробезопасность</b> Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования 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 Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Действие электрического тока на организм человека, классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током, основные меры защиты от поражения электрическим током. Требования электробезопасности в организации питания. <b>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</b>			
	21	<b>Практическое занятие. Электробезопасность</b> Выбор средств обеспечения электробезопасности при эксплуатации отдельных видов технологического оборудования. Составление и заполнение таблицы «Проявления воздействия электрического тока на организм человека»			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление таблицы: «Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током»	<b>1</b>	3	ОК 01-07, ОК 09,10 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
<b>Тема 2.5 Основы пожарной безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	22	<b>Основы пожарной безопасности</b> Основные понятия, классификация объектов по взрывопожароопасности, пожарная безопасность			

	<p>объекта, предотвращение пожаров, способы тушения, противопожарные средства: вода, пена, углекислота. Требования пожарной безопасности в организации питания. Ответственность за пожарную безопасность.</p> <p>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</p> <p>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 пожарами</p> <p>Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения</p> <p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> <p>Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>			<p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
23	<p><b>Практическое занятие. Обеспечение пожарной безопасности.</b></p> <p>Разработка организационных и технических мероприятий для обеспечения пожарной безопасности в предприятии (Решение ситуационной задачи) Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания Исследование причин возникновения пожара в ОУ и мер по его предотвращению.</p>	2	3	<p>ОК 01-07, ОК 09,10 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</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка презентации «Огнетушители и их характеристика»</p>	1	3	<p>ОК 01-07, ОК 09,10 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</p>
<b>24. Дифференцированный зачет</b>		2	2	
<b>Объем образовательной программы, всего:</b>		54		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:		48		
в том числе теоретических занятий;		22		
практических занятий;		26		
- самостоятельной работы обучающегося		6		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет безопасность жизнедеятельности и охраны труда № 26:	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт., наглядные пособия – 10 шт., парты- 15 шт.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. учреждений СПО / В. М. Калинина. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр "Академия", 2016. – 320 с.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
4. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

Интернет-ресурсы:

- Информационный портал «Охрана труда в России /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
- Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
- [www.ot.cap.ru](http://www.ot.cap.ru)
- <http://git21.rostrud.info>
- [www.tehdoc.ru](http://www.tehdoc.ru)
- [www.consultant.ru/popular/tkrf/14\\_44.html](http://www.consultant.ru/popular/tkrf/14_44.html)

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1-3.5	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 06.	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для выполнения дифференцированного зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН \*

- 1 - знания
- 2- умения
- 3 – навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) в баллах (2-5)
  - 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы  
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы.