

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08.Охрана труда**

2020 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	20
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	22

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.08.Охрана труда**

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

Программа учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования и составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

### **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 спрошлыми, 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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие и профессиональные 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

#### **ПК 1.1 -1.4**

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **ПК 2.1 - 2.8**

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **ПК 3.1 -3.7**

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

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

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **ПК 4.1 - 4.6**

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

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

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **ПК 5.1 - 5.6**

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

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

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

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**ПК 6.1.-6.4.**

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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



Шифр комп.	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников</p> <p>Источники применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03.	Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессионально й 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.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессионально й деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско- патриотическо й позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессионально й деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 09.	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
ОК 10.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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

ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-контролировать, продемонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - инструктировать подчиненный персонал в области безопасной организации работ	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ
---	--	--	--

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

Объем образовательной программы 42 часа, в том числе:  
 занятия во взаимодействии с преподавателем 36 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>
Объем образовательной программы	42
Занятия во взаимодействии с преподавателем <b>(всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	14
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	6
<i>виды самостоятельных работ:</i> - выполнение рефератов, - подготовка презентаций - составление таблицы - изучение нормативных документов по порядку и видам обучения безопасности труда рабочих и специалистов - анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда - изучение универсальной схемы оказания первой помощи на месте происшествия - исследование причин возникновения пожара в ОУ и мер по его предотвращению - составление глоссария	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Правовые и организационные вопросы охраны труда</b>				
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4
1	<b>Основные понятия и правовая основа охраны труда.</b> <i>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Ос-новные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. 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.</i>			
2	<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. Оформление трудовых отношений между работодателем и работником. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата, подготовка презентации на тему: Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет	1	3	
<b>Тема 1.2. Организация охраны труда</b>	Содержание учебного материала:			
3	<b>Организация охраны труда</b> <i>Основные направления государственной политики в области охраны труда, организация службы охраны труда.</i> <i>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</i> Обязанности работодателя и работника по обеспечению и соблюдению безопасных и здоровых условий труда. <b>Обязанности работников в области охраны труда.</b> Планирование и финансирование мероприятий по охране труда, аттестация рабочих мест по условиям труда, обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда, медицинские осмотры рабочих и служащих. <i>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.</i> <i>Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления</i>	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4

<b>Раздел 2. Обеспечение</b>	<p><i>в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</i></p> <p><i>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия 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</i></p> <p><i>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.</i></p>		
	<p><b>4 Практическое занятие. Аттестация рабочих мест</b></p> <p><i>Ознакомление с организацией охраны труда на предприятии. 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. Ознакомление с порядком финансирования мероприятий по улучшению условий и охраны труда</i></p> <p><b>Участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценка условий труда и уровня травмобезопасности.</b></p> <p>Оценка травмобезопасности оборудования и приспособлений, обеспеченности средствами обучения и инструктажа</p>	2	3
	<p><b>5 Виды инструктажей</b></p> <p>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. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.</p> <p>Виды инструктажей по охране труда. <b>Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Документация установленного образца по охране труда, соблюдение сроков ее заполнения и условия хранения</b></p>	2	2
	<p><b>6 Практическое занятие. Вводный инструктаж.</b></p> <p><b>Проведение вводного инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.</b> Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера. <b>Ведение документации установленного образца по охране труда, соблюдение сроков ее заполнения и условия хранения.</b></p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Изучение нормативных документов по порядку и видам обучения безопасности труда рабочих и специалистов Анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.</p>	<i>1</i>	3

безопасных условий труда				
<b>Тема 2.1.</b> <b>Безопасность труда при выполнении работ</b>	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4
	7 <b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b> 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. Инструкции по охране труда, общие требования безопасности, <b>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).</b> <i>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 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</i>	2	2	
	8 <b>Требования безопасности к производственному оборудованию.</b> <i>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности</i> <i>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования</i> <i>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др</i> Общие требования безопасности к оборудованию и эксплуатации 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, твердотопливное. <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</b>	2	2	
9 <b>Практическое занятие. Инструктаж на рабочем месте</b> Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. <b>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.</b> Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера. <b>Разъяснение подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда</b>	2	3		
<b>Тема 2.2</b> <b>Основы производственной санитарии</b>	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
10 <b>Основы производственной санитарии</b> 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. <b>Требования производственной санитарии в организации питания. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</b>				



	11	<b>Практическое занятие. Основы производственной санитарии</b> Изучение устройства приточно – вытяжной вентиляции. Расчет освещения. <b>Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.</b>	2	3	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4
		<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	1	3	
<b>Тема 2.3</b> <b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>		Содержание учебного материала:			
	12	<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b> <i>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.</i> Классификация опасных и вредных производственных факторов и причин травматизма, методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. <i>Несчастный случай на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях, 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. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.</i>	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4
	13	<b>Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях</b> <i>Несчастные случаи: понятия, классификация.</i> <i>Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и др.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний</i> Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая. 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.	2	2	
	14	<b>Практическое занятие. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b> <i>Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.</i> Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет (акт по форме Н-1). Разработка мероприятий по предупреждению производственного травматизма работников предприятий общественного питания с учетом цехового деления.	2	3	
	15	<b>Практическое занятие. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b> <b>Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.</b> Составление формы №7 –травматизм.	2	3	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление таблицы «Работоспособность и ее динамика» Изучение универсальной схемы оказания первой помощи на месте происшествия	1	3	
<b>Тема 2.4.</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2	

<p><b>Электробезопасность</b></p> <p><b>Тема 2.5</b> <b>Основы пожарной безопасности</b></p>	16	<p><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 помещений по степени опасности поражения электрическим током, основные меры защиты от поражения электрическим током. <i>Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности в организации питания. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</i>  <i>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. Средства обеспечения электробезопасности при эксплуатации отдельных видов технологического оборудования</i>  <i>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</i></p>			<p>ОК 01-07, ОК 09,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.3-6.4</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата, подготовка презентации на тему: Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током</p>		1	3	
	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>				
	17	<p><b>Основы пожарной безопасности</b>  <i>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</i>  <i>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). Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</i>  Классификация объектов по взрывопожароопасности, пожарная безопасность объекта, предотвращение пожаров, способы тушения, противопожарные средства: вода, пена, углекислота. <i>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</i> <b>Требования пожарной безопасности в организации питания.</b>  <i>Ответственность за пожарную безопасность. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.</i>  <i>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</i>  <i>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</i></p>	2	3	<p>ОК 01-07, ОК 09,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.3-6.4</p>
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Исследование причин возникновения пожара в ОУ и мер по его предотвращению  Составление глоссария по основным понятиям  Подготовка презентации « Огнетушители и их характеристика»</p>		1	3		

18. Дифференцированный зачет	2	3	
<b>Всего:</b>	42		
- аудиторной учебной нагрузки обучающегося часа:	36		
в том числе теоретических занятий:	22		
практических занятий:	14		
- 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	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; электронный стрелковый тир, наглядные пособия – 10 шт., парты- 15 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений СПО / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 320 с.

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

7. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
8. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
10. 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.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
12. 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.)

Интернет-ресурсы:

- [www.ed.gov.ru](http://www.ed.gov.ru)
- [www.ot.cap.ru](http://www.ot.cap.ru)
- <http://git21.rostrud.info>
- [www.ohranatruda.ru](http://www.ohranatruda.ru)
- [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 программы		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	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1-2.5	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4	Текущий	Письменный опрос Выполнение Практической и самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 08.	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.4	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