

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Школьное питание»

_____/В.П.Гусева

«_____» _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-

технологический колледж»

_____/Т.Т.Авдеева

«_____» _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Рассмотрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»

_____ Т.В.Бухамет
« ____ » _____ 2020 г

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Мутыгуллина Р.М., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА».....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»	7
3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОХРАНА ТРУДА»	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Охрана труда» является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение организаций питания, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 6.1-6.4	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и</p>	<p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

	<p>контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, 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; 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>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, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу</p>	<p>Психология коллектива</p>

	коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки, в том числе	45
Самостоятельная работа	12
теоретическое обучение	11
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные, практические и контрольные работы	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии			15		
Тема 1.1 Государственное регулирование в сфере охраны труда	Содержание учебного материала Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Меж предметные связи в другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли. Правовые вопросы охраны труда и государственная политика в области охраны труда. Основные понятия, термины, определения в сфере безопасности и охраны труда	Тип урока: урок изучения нового материала Методы урока: словесный с элементами самостоятельной работы Форма урока: фронтальная	1	1	ОК 1-7, ОК 9,10 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
	Практическая работа № 1 «Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными законами в области охраны труда»	Тип урока: урок применения совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная	2	2	
	Самостоятельная работа № 1 по теме «Изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения»	Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная	2	3	
Тема 1.2 Основные положения	Содержание учебного материала Правовые основы взаимоотношений работников и работодателя. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение	Тип урока: урок изучения нового материала Методы урока: словесный с элементами самостоятельной работы Форма урока: фронтальная	1	1	

	прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Охрана труда и молодежи.				
Тема 1.3 Организация работы на предприятиях. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость	Содержание учебного материала Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права госинспекторов труда. Государственные технические инспекторы (Ростехнадзор, Госэнергонадзор, Роспотребнадзор, Государственная пожарная инспекция и т.д.), их назначение и функции. Обучение работников безопасным методам и приемам труда на производстве. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации. Специальная оценка условий труда Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Производственный травматизм и профессиональное заболевание: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания	Тип урока: урок изучения нового материала Методы урока: словесный с элементами самостоятельной работы Форма урока: фронтальная	1	1	ОК 1-7, ОК 9,10 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
	Практическая работа № 2 Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная	2	2	
	Практическая работа №3 «Производственный травматизм и профессиональные заболевания». Заполнение схем «Причины производственного травматизма» и «Меры по предупреждению производственного травматизма»	Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная	2	2	
	Практическая работа № 4 Оформление актов расследования несчастных случаев и профессиональных заболеваний	Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная	2	2	

	<p>Самостоятельная работа № 2</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы: изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»</p>	<p>Тип урока: урок применения и совершенствования знаний.</p> <p>Методы урока: практический</p> <p>Форма урока: индивидуальная</p>	2	3	
Раздел 2. Требования безопасности к оборудованию		3			
<p>Тема 2.1.</p> <p>Требования безопасности к технологическому оборудованию.</p> <p>Требования безопасности при ведении технологических процессов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Требования безопасности к оборудованию. Безопасная конструкция, размещение оборудования и площадок для его обслуживания Требования к органам и пультам управления. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.) Опасные зоны технологического оборудования.</p> <p>Безопасность труда на предприятиях общественного питания. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по охране труда.</p> <p>Безопасность труда в розничной торговле.</p> <p>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.</p>	<p>Тип урока: урок изучения нового материала</p> <p>Методы урока: словесный с элементами самостоятельной работы</p> <p>Форма урока: фронтальная</p>	1	1	<p>ОК 1-7,</p> <p>ОК 9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</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>
	<p>Самостоятельная работа № 3 по теме:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы: изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>	<p>Тип урока: урок применения и совершенствования знаний.</p> <p>Методы урока: практический</p> <p>Форма урока: индивидуальная</p>	2	3	
Раздел 3. Производственная безопасность		4			
<p>Тема 3.1.</p> <p>Обеспечение электробезопасности</p>	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Обеспечение электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Действие эл.тока на человека и факторы, влияющие на степень поражения.</p> <p>Анализ опасности поражения человека электрическим</p>	<p>Тип урока: урок изучения нового материала</p> <p>Методы урока: словесный с элементами самостоятельной работы</p> <p>Форма урока: фронтальная</p>	1	1	<p>ОК 1-7,</p> <p>ОК 9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</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>

	<p>током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время возникновения, особенности состояния организма). Меры защиты от поражения электрическим током. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования безопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления.</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>				
	<p><i>Самостоятельная работа № № 4</i></p> <p>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.</p>	<p>Тип урока: урок применения и совершенствования знаний.</p> <p>Методы урока: практический</p> <p>Форма урока: индивидуальная</p>	2	3	
<p>Тема 3.2.</p> <p>Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнения работ повышенной опасности</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p><i>Требования к безопасности объектов повышенной опасности.</i> Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов, холодильных установок, газового оборудования, при проведении погрузочно-разгрузочных работ.</p>	<p>Тип урока: урок изучения нового материала</p> <p>Методы урока: словесный с элементами самостоятельной работы</p> <p>Форма урока: фронтальная</p>	1	1	<p>ОК 1-7,</p> <p>ОК 9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</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>
<p>Раздел 4 Производственная санитария и гигиена труда</p>			<p>10</p>		

	<p>Содержание учебного материала. Классификация вредных веществ и меры безопасности . 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. Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ. 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. Микроклимат и его показатели. Производственное освещение. Воздействие шума и вибрации на человека. Сведения об электромагнитных полях и меры защиты от них. Классификация средств индивидуальной защиты.</p>	<p>Тип урока: урок изучения нового материала Методы урока: словесный с элементами самостоятельной работы Форма урока: фронтальная</p>	1	1	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 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>Практическая работа № 5 Выявление опасных и вредных производственных факторов на предприятии общественного питания. Заполнение таблицы «Вредные факторы на производстве»</p>	<p>Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная</p>	2	2	
	<p>Практическая работа № 6 Меры защиты от вредных производственных факторов. Заполнение таблицы.</p>	<p>Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная</p>	2	2	
	<p>Практическая работа № 7 План мероприятий по защите от вредных производственных факторов</p>	<p>Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная</p>	2	2	
	<p>Самостоятельная работа № 5 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, составление конспектов с использованием нормативных документов по вредным производственным факторам.</p>	<p>Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная</p>	3	3	
Раздел 5 Пожаро- и взрывоопасность			10		
<p>Тема 5.1. Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала. Особенности пожароопасности пищевых предприятий. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Причины возникновения пожаров.</p>	<p>Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная</p>	1	1	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5</p>

	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.				ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 5.2 Организация пожарной безопасности. Средства и техника тушения пожаров	Содержание учебного материала Организация пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности» стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Система предотвращения пожаров и взрывов	Тип урока: урок изучения нового материала Методы урока: словесный с элементами самостоятельной работы Форма урока: фронтальная	1	1	ОК 1-7, ОК 9,10 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
	Практическая работа № 8 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи	Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная	2	2	
	Практическая работа № 9 Составление плана эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная	2	2	
	Практическая работа № 10 Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах на предприятии общественного питания	Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная	2	2	
	Самостоятельная работа № 6 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных документов по пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	Тип урока: урок применения и совершенствования знаний. Методы урока: практический Форма урока: индивидуальная	2	3	
	Консультации		2		
Экзамен			1		
Всего			45		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- шкаф,
- нормативные правовые документы;
- учебно-методический комплекс.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в ИНТЕРНЕТ (с лицензионным программным обеспечением), мультимедийное оборудование.
- проекционные доски,
- мультимедийный проектор,
- манекен,
- огнетушитель,
- Максим II-01" тренажер сердечно-легочной реанимации
- комплекты плакатов,

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного

питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2015.– 160с.
2. Графкина, М. В. Охрана труда : учебное пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/24956. - ISBN 978-5-00091-430-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1096998> (дата обращения: 06.07.2020). – Режим доступа: по подписке.
3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1 . - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>. – Режим доступа: по подписке.
4. 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», 2015.–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», 2016 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 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>

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования.
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 специальной оценке условий труда 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций,</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения

<p>, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p><i>регламентов -</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>практических заданий на зачете.</i></p>
---	--	---