

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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
АО «АШСУ-НЧ»

\_\_\_\_\_/ С.Х.Салимгараева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-  
технологический колледж»

\_\_\_\_\_/Т.Т.Авдеева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 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  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 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	<ul style="list-style-type: none"><li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li><li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-системы управления охраной труда в организации;</li><li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>-обязанности работников в области охраны труда;</li><li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li><li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li></ul>

	<p>необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	
<b>ОК 01</b>	<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>
<b>ОК 02</b>	<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>
<b>ОК 03</b>	<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>
<b>ОК 04</b>	Организовывать работу	Психология коллектива

	коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<b>ОК 06</b>	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила антикоррупционного поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<b>ОК 07</b>	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.
<b>ОК 09</b>	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
<b>ОК 10</b>	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**

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

## 2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>		15	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
<b>Тема 1.1</b> <b>Государственное регулирование в сфере охраны труда</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p> <p><b>Правовые основы охраны труда и государственная политика в области охраны труда.</b> Основные понятия, термины, определения в сфере безопасности труда и охраны труда</p> <p><b>Тематика практических работ</b></p> <p>Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда</p> <p><b>Самостоятельная работа 1</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения</p>	1	<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.5</b>
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные положения трудового права</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Правовые основы взаимоотношений работников и работодателей.</b> 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 прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p>	1	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.5</b>



	6. Охрана труда женщин и молодёжи.		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация работы по охране труда на предприятиях</b> <b>Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.5</b>
	<b>Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.</b> 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. Обучение работников безопасным методам труда на производстве. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Аттестация рабочих мест. <b>Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний.</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. 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. <b>Первая помощь при несчастных случаях.</b> Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	<b>6</b>	

	<p><b>Самостоятельная работа 2</b></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>	3	
<b>Раздел 2.</b>		3	
<p><b>Тема 2.1.</b></p> <p><b>Требования безопасности к технологическому оборудованию</b></p> <p><b>Требования безопасности при ведении технологических процессов</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	1	<p><b>ОК 1-7, ОК 9,10</b></p> <p><b>ПК 1.1-1.5</b></p> <p><b>ПК 2.1-2.8</b></p> <p><b>ПК 3.1-3.6</b></p> <p><b>ПК 4.1-4.5</b></p> <p><b>ПК 5.1-5.5</b></p> <p><b>ПК 6.3-6.5</b></p>
	<p><b>Требования безопасности к оборудованию.</b> 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><b>Безопасность труда на предприятиях общественного питания.</b> Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <p><b>Безопасность труда в розничной торговле.</b> Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа 3</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>	1	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Производственная безопасность</b>	4	
<p><b>Тема 3.1. Обеспечение электробезопасности</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	1	<p><b>ОК 1-7, ОК 9,10</b></p> <p><b>ПК 1.1-1.5</b></p> <p><b>ПК 2.1-2.8</b></p> <p><b>ПК 3.1-3.6</b></p> <p><b>ПК 4.1-4.5</b></p>
	<p><b>Обеспечение электробезопасности на предприятиях общественного питания.</b> .</p> <p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Действие электрического тока на человека и факторы, влияющие на степень поражения. Анализ опасности поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры</p>		

	тока, время воздействия, особенности состояния организма). Меры защиты от поражения электрическим током. 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. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.		<i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.3-6.5</i>
	<b>Самостоятельная работа 4</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	1	
<b>Тема 3.2. Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.5</b>
	<b>Требования к безопасности объектов повышенной опасности.</b> Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов, холодильных установок, газового оборудования, при проведении погрузочно-разгрузочных работ.		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Производственная санитария и гигиена труда</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 4.1. Вредные вещества и меры защиты от их воздействия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.5</b>
	<b>Классификация вредных веществ и меры безопасности.</b> 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. 24-25. <b>Микроклимат и его показатели.</b> Терморегуляция организма. Особенности нормирования показателей микроклимата. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию		

	<p>установленных норм Обеспечение норм микроклимата.</p> <p><b>Производственное освещение.</b> Нормирование освещения. Естественное и искусственное освещение.</p> <p><b>Воздействие шума и вибрации на человека.</b> Классификация и нормирование шума. Определение требуемого уровня снижения шума. Классификация и нормирование вибрации. Меры коллективной виброакустической защиты.</p> <p><b>Сведения об электромагнитных полях и меры защиты от них.</b> Общие сведения об электромагнитных полях. Нормирование электромагнитных полей. Защита от инфракрасного излучения.</p> <p><b>Классификация средств индивидуальной защиты.</b> Спецодежда, спецобувь, средства защиты рук, органов дыхания; средства защиты от шума и вибрации; от электрического тока. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p>		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа 5</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по защите от вредных веществ	<b>3</b>	
<b>Раздел 5.</b>	<b>Пожаро- и взрывобезопасность</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 5.1. Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	<p><b>Особенности пожароопасности пищевых предприятий.</b> Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Причины пожаров.</p> <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 пожарами.</p> <p><b>Категории и классификация помещений, зданий, сооружений и технологических процессов по пожаро- и взрывоопасности.</b> Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Показатели пожаро- и взрывоопасности веществ и материалов.</p> <p>Классификация строительных материалов и конструкций по возгораемости и огнестойкости. 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>		<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.5</b>

	<b>Требования пожарной безопасности при проектировании и строительстве пищевых предприятий.</b> Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.		
<b>Тема 5.2. Организация пожарной безопасности Средства и техника тушения пожаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	<b>Организация пожарной охраны на предприятии.</b> Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. 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. Система предотвращения пожаров и взрывов. <b>Пожарная сигнализация и связь.</b> Способы и средства тушения пожаров. <b>Первичные средства пожаротушения. Автоматические системы пожаротушения.</b>		<b>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 ПК 6.3-6.5</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа 6</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания.	<b>2</b>	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>		
<b>Всего:</b>	<b>45</b>		

**Уровень освоения теоретических, практических занятий и самостоятельных работ - 2**

### 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;
- нормативные правовые документы;
- учебно-методический комплекс.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в ИНТЕРНЕТ (с лицензионным программным обеспечением), мультимедийное оборудование.

#### 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/>. – 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 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul>



<p>планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</li> </ul>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>- Правильное выполнение заданий в полном объеме</li> </ul>	<p>презентаций,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>
---	---	--