



**Департамент по делам казачества и кадетских учебных
заведений Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский
профессиональный техникум»**

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

2023

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол №_1 от «01_» сентября_ 2023 г.



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчик:

Ирина Евгеньевна Колотухина - преподаватель высшей категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензенты:

1. Светлана Ивановна Шарченко - Заместитель директора по УПР государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

2. *Фоминко Елена Ивановна - Директор ресторана «Сильвер» ИП Фоминко Е.И.*

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. 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, с дисциплинами

ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.1 - 1.4 , ПК 2.1 - 2.8 , ПК 3.1 - 3.6 , ПК 4.1 - 4.5 , ПК 5.1 - 5.5 | <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 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>-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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p> |

| | | |
|-------|--|---|
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p> |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p> |

| | | |
|-------|--|---|
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p> | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> |
| ОК 10 | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы | 60 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 35 |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 14 |
| самостоятельная работа | 10 |
| Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i> | 1 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| <i>Наименование разделов и тем</i> | <i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i> | <i>Объем часов</i> | <i>Осваиваемые элементы компетенций</i> |
|---|--|--------------------|---|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| <i>Введение</i> | <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли</p> | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| <i>Раздел 1</i> | <i>Нормативно - правовая база охраны труда</i> | 21 | |
| <i>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</i> | <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения</p> <p>2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p> <p>3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия</p> <p>4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p> | 6 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| | <i>В том числе тематика практических занятий</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие №1.</i> Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда | 2 | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Ответы на контрольные вопросы при изучении федеральных законов в области охраны труда: 1. Конституция Российской Федерации, 2. «Об основах охраны труда в Российской Федерации», 3. Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). | 2 | |
| Тема 1.2 Обеспечение охраны труда | <i>Содержание учебного материала</i> | 6 | <i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда | | |
| | 2. 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 | | |
| | 3. 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>В том числе тематика практических занятий</i> | 1 | |
| | <i>Практическое занятие №2.</i> Составление таблиц по видам ответственности за правонарушения | 1 | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Основные задачи службы охраны труда» | 1 | |
| Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях | Содержание учебного материала | 5 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение | | |
| | 2. 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-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников | | |
| | 3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации | | |
| | 4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда | | |
| | В том числе тематика практических занятий | 1 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Практическое занятие №3. Изучение видов инструктажей по охране труда. Оформление документации инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводного, первичного, повторного, внепланового, текущего) | 1 | |
| Самостоятельная работа обучающихся Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. | 1 | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| Раздел 2 | Условия труда на предприятиях общественного питания | 16 | |
| Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | Содержание учебного материала | 8 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. 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 | | |
| | 2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека | | |
| | 3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов | | |
| | В том числе тематика практических занятий | 4 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Практическое занятие 4. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 2 | |
| | Практическое занятие 5. Составление таблицы ПДК (предельно-допустимых концентраций) вредных факторов | 1 | |
| | Практическое занятие 6. Составление перечня средств защиты для работников общественного питания | 1 | |
| Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда | 1 | | |
| Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |
| | 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, | | |

| | | | |
|---|---|-----------|--------------------|
| | ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний | | ПК 5.1-5.5 |
| | 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая | | |
| | В том числе тематика практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 7. Оформление актов по форме Н-1 | 1 | ОК 1-7,9,10 |
| | Практическое занятие 8. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести | 1 | ПК 1.1-1.4 |
| | Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | 1 | ПК 2.1-2.8 |
| | | | ПК 3.1-3.6 |
| | | | ПК 4.1-4.5 |
| | | | ПК 5.1-5.5 |
| Раздел 3 | Электробезопасность и пожарная безопасность | 20 | |
| Тема 3.1 Электробезопасность | Содержание учебного материала | 5 | ОК 1-7,9,10 |
| | 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) | | ПК 1.1-1.4 |
| | 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования | | ПК 2.1-2.8 |
| | | | ПК 3.1-3.6 |
| | | | ПК 4.1-4.5 |
| | | | ПК 5.1-5.5 |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | <p>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> | | |
| | 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия | | |
| | 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | | |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания</p> | 2 | |
| Тема 3.2 Пожарная безопасность | Содержание учебного материала | 8 | <p>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p> |
| | <p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> | | |
| | <p>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами</p> | | |

| | | | | |
|--|--|----------|---|---|
| | 3.Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения | | | |
| | 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение | | | |
| | 5.Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания | | | |
| | В том числе тематика практических занятий | 4 | | |
| | Практическое занятие 9. Изучение устройства средств тушения пожаров. | <i>1</i> | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | |
| | Практическое занятие 10. Овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров | <i>1</i> | | |
| | Практическое занятие 11. Изучение пожарной сигнализации и связи. | <i>1</i> | | |
| | Практическое занятие 12. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | <i>1</i> | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | <i>1</i> | | |
| Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию | Содержание учебного материала | 3 | | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности | | | |
| | 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования | | | |
| | 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. | | | |

| | | | |
|----------------------|---|------------------|--|
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | <i>1</i> | |
| | Дифференцированный зачёт | <i>1</i> | |
| <i>Всего:</i> | | <i>60</i> | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

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 заболеваний».
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 правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Основная литература:

1. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования.- М. Издательский центр «Академия», 2020
2. Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учебник. – М. Издательский центр «Академия», 2020

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального [агентства по техническому регулированию и метрологии](http://www.gost.ru) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i> | <i>Критерии оценки</i> | <i>Формы и методы оценки</i> |
|---|--|--|
| Знания: | | |
| -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; | <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии., не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при изучении федеральных законов в области охраны труда</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного опроса; -устного опроса; -работы с карточками-заданиями; -оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>1. изучения федеральных законов в области охраны труда: 1. Конституция Российской Федерации, 2.«Об основах охраны труда в Российской Федерации», 3.Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36).</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| -обязанности работников в области охраны труда; | <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при составлении плана мероприятий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного опроса; -устного опроса; -работы с карточками-заданиями; -оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>1.составлении плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; | <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного опроса; -устного опроса; -работы с карточками-заданиями; -оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>1.составления таблиц для систематизации учебного материала «Виды ответственности за</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>применения профессиональной терминологии при составлении таблицы, подготовке сообщений, составлении конспектов, составлении плана мероприятий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>правонарушения»</p> <p>2. подготовки сообщений по межотраслевым правилам охраны труда</p> <p>3. составлении конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности.</p> <p>4. составлении плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при подготовке сообщений и решении ситуационных задач.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного опроса;</p> <p>-устного опроса;</p> <p>-работы с карточками-заданиями;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>1. подготовки сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»;</p> <p>2. решении ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при оформлении документации по охране труда и технике безопасности.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного опроса;</p> <p>-устного опроса;</p> <p>-работы с карточками-заданиями;</p> <p>--оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>1. оформлении документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p> | <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении: -письменного опроса; -устного опроса; -работы с карточками-заданиями. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| <p>Умения:</p> | | |
| <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> | <p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. -Точность оценки при выявлении опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанных с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий.</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №2,4,5 - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при использовании средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -Соответствие требованиям инструкций, регламентов. -Рациональность действий.</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №6,9,10,11,12; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при аттестации рабочих мест по условиям труда. -Точность оценки условий труда и уровня травмобезопасности. -Соответствие требованиям инструкции. -Рациональность действий.</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям №7,8; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| <p>-проводить вводный инструктаж</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок. -Адекватность, оптимальность</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №3;</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> | <p>выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктировании их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -Соответствие требованиям инструкций, регламентов проведения инструктажа -Рациональность действий.</p> | <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник при выработке навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда. -Точность оценки при контроле навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда. -Рациональность действий.</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №1; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p> |
| <p>Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.06 Охрана труда проводится в форме дифференцированного зачёта</p> | | |

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по учебной дисциплине **ОП.06 Охрана труда** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем специальных дисциплин Колотухиной Ириной Евгеньевной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ от 22 декабря 2016г. № 44898) и примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2018г, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по основным вопросам:

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

На изучение учебной дисциплины: 60 аудиторных часа, в том числе на практические занятия-14ч, на выполнение самостоятельной работы -10ч.

Рабочая программа состоит из 4 разделов:

- 1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины,
- 2.Структура и содержание учебной дисциплины,
- 3.Условия реализации учебной дисциплины,
- 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины определяет область ее применения, место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы; цели и задачи учебной дисциплины. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины. Все пункты раздела заполнены в соответствии с ФГОС СПО.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины **ОП.06 Охрана труда** прописаны часы для обязательной и максимальной учебной нагрузки.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» определены требования к материально-техническому обеспечению освоения дисциплины. Оборудование в учебном кабинете позволяет, улучшить знания обучающихся. Для изучения данной дисциплины использовать литературу не старше пяти лет.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны формы и методы контроля и оценки результатов обучения, которыми преподаватель будет пользоваться при определении степени освоения дисциплины обучающимися.

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных и курсовых работ требованиям подготовки выпускника по профессии) и содержанию рабочей программы:

Тематика практических, лабораторных работ прописана верно в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Язык и стиль изложения, терминология

Язык и стиль изложения, терминология. Содержание программы изложено доступным языком, четко, логично. Используемые термины, понятия соотносятся с данной наукой и их употребление вполне допустимо.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню и тенденциям развития науки, техники, производства, целесообразно распределено по видам занятий и трудоемкости в часах.

Рекомендации, замечания - замечаний нет

Заключение: Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.06 Охрана труда полностью соответствует ФГОС СПО и может быть использована в учебном процессе при подготовке специалистов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент _____

« _____ » _____ 20 __ г

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по учебной дисциплине **ОП.06 Охрана труда** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем специальных дисциплин Колотухиной Ириной Евгеньевной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ от 22 декабря 2016г. № 44898) и примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2018г, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по основным вопросам:

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

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

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

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

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

На изучение учебной дисциплины: 60 аудиторных часа, в том числе на практические занятия-14ч, на выполнение самостоятельной работы -10ч.

Рабочая программа состоит из 4 разделов:

- 1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины,
- 2.Структура и содержание учебной дисциплины,
- 3.Условия реализации учебной дисциплины,
- 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины определяет область ее применения, место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы; цели и задачи учебной дисциплины. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины. Все пункты раздела заполнены в соответствии с ФГОС СПО.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины **ОП.06 Охрана труда** прописаны часы для обязательной и максимальной учебной нагрузки.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» определены требования к материально-техническому обеспечению освоения дисциплины. Оборудование в учебном кабинете позволяет, улучшить знания обучающихся. Для изучения данной дисциплины использовать литературу не старше пяти лет.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны формы и методы контроля и оценки результатов обучения, которыми преподаватель будет пользоваться при определении степени освоения дисциплины обучающимися.

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных и курсовых работ требованиям подготовки выпускника по профессии) и содержанию рабочей программы:

Тематика практических, лабораторных работ прописана верно в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Язык и стиль изложения, терминология

Язык и стиль изложения, терминология. Содержание программы изложено доступным языком, четко, логично. Используемые термины, понятия соотносятся с данной наукой и их употребление вполне допустимо.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню и тенденциям развития науки, техники, производства, целесообразно распределено по видам занятий и трудоемкости в часах.

Рекомендации, замечания - замечаний нет

Заключение: Рабочая программа по учебной дисциплине **ОП.06 Охрана труда** полностью соответствует ФГОС СПО и может быть использована в учебном процессе при подготовке специалистов по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Рецензент Светлана Ивановна Шарченко - Заместитель директора по УПР государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

личная подпись

« _____ » _____ 20 __ г