

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП. 06. Охрана труда

(наименование учебной дисциплины)

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласована методической по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Протокол № 1 от « 30 » августа 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта Российской Федерации по специальности 43.01.09 Повар, кондитер



Председатель методической комиссии
Круподер Юлия Сергеевна
(подпись Ф.И.О.)



Заместитель директора по учебно-производственной работе
Иванченко Людмила Николаевна
(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Мартехин Олег Викторович преподаватель общепрофессионального цикла ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучский колледж промышленности и сервиса»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.06 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП.06 Охрана труда обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций:

ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

ПК1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК2.3. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями регламентами

ПК3.2.Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями регламентами

ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами

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

ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p> 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 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК10 </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 аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – проводить в водный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<ul style="list-style-type: none"> – системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – обязанности работников в области охраны труда; – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия не соблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	90
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
В том числе:	
Теоретическое обучение	70
Практические занятия(если предусмотрено)	20
Промежуточная аттестация	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, часов
1 курс		
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.</p> <p>2.Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли</p>	2
Раздел 1 Нормативно- правовая база охраны труда		
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3.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 Основные направления государственной политики в области охраны труда.</p> <p>4.Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.</p> <p>5.Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ).</p> <p>6.Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.</p> <p>7.Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия</p> <p>8.Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>	6
Тематика практических работ		
	9-12. Практическое занятие №1 Оформление нормативно-технических документов, в	4

	соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	
Тема 1.2.Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	
	13.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. 14.Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи 15.Права государственных инспекторов труда. 16.Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции 17.Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. 18.Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. 19.Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). 20.Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	8
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	2
Тема 1.3.Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала	
	21.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. 22.Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. 23.Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. 24.Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. 25.Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. 26. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. 27.Обеспечение прав работников на охрану труда. 28. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников 29.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий),	10

	характеристика, оформление документации		
	30. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.		
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания			
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		
	31. Основные понятия: условия труда, их виды. 32. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. 33. Мероприятия по поддержанию установленных норм 34. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. 35. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека 36. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. 37. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов.	8	
	2 курс		
	38. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий		
	39-42. Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	2	
	Содержание учебного материала		

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	43. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины их анализ. 44. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. 45. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. 46. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. 47. Несчастные случаи: понятия, классификация. 48. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. 49. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. 50. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	8
	Тематика практических занятий	
	51-54. Практическое занятие №3 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	4
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	
	55. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. 56. Условия возникновения электротравм, их классификация. 57. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) 58. Классификация условий работы по степени электробезопасности. 59. Опасные узлы машин. 60. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции оборудования	12

	<p>61.Защита от поражения электрическим током.</p> <p>62.Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.</p> <p>63.Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.</p> <p>64.Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации их ранения</p> <p>65.Статистическое электричество: понятие, способы защиты отеговоздействия</p> <p>66.Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</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>	2
Тема	Содержание учебного материала	
3.2Пожарная безопасность	<p>67.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</p> <p>68.Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.</p> <p>69.Организация пожарной охраны в предприятиях.</p> <p>70.Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП21-01-97).</p> <p>71.Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99).</p> <p>72.Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.</p> <p>73.Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>74.Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.</p> <p>75.Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров</p> <p>76.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>	11

4 курс		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	77. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации связь, их типы, назначение Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	
	Тематика практических занятий	
	78-81. Практическое занятие №4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации связи.	4
	82-85. Практическое занятие №5 Разработка и составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания	1
	Содержание учебного материала	
	86. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности 87. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу т.д.). 88. Опасные зоны технологического оборудования 89. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	4
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1
Всего:		90

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащённый:

Комплект учебной мебели:

- специализированная учебная мебель – 42 посадочных места;

- рабочее место преподавателя-1 ед.;

- доска учебная -1 ед.;

Наглядные средства обучения:

учебно-наглядные пособия: стенды и плакаты, отражающие содержание программы учебной дисциплины.

Технические средства обучения: технические средства обучения: ноутбук-1 ед.; переносной экран-1 ед., проектор-1 ед.

2.4. 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

Основные источники (Федеральные законы и нормативные документы (в действующей редакции на момент изучения дисциплины))

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации [федер. закон 30.12.01 № 197-ФЗ; принят ГД ФС РФ 21.12.01; одобрен Советом Федерации 26.12.01] // Российская газета. – 31.12.01. - № 2868
2. Федеральный Закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» от 17.07.99г. № 181
3. Федеральный Закон «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» ФЗ-25 от 08.02.03г. № 25
4. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации, Министерства образования Российской Федерации «Об утверждении порядка обучения по охране труда и проверке знаний требований охраны труда работников организаций» от 13.01.03г. № 1/29
5. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учёта несчастных случаев на производстве, и положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» от 24.10.02г. № 73

Основные источники (печатные издания)

1. Гайворонский, К.Я., Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие /К.Я. Гайворонский.–М.:ИД «ФОРУМ»:ИНФРА-М, 2021.–125с.–(Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0706-1 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-013284-6 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102634-2 (ИНФРА-М, online)

2. Гайворонский, К. Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: практикум / К. Я. Гайворонский. – Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. – 104 с. – (Среднее профессиональное образование).

ISBN 978-5-8199-0692-7 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-013144-3 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-100623-8 (ИНФРА-М, online)

Основные источники (электронные издания)

1. ЭБС Znanium: Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К. Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643> (дата обращения: 04.08.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники (электронные издания)

1. ЭБС Znanium: Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1790473> (дата обращения: 04.08.2022). – Режим доступа: по подписке.

Интернет-ресурсы

1. ZNANIUM.COM - Электронно-библиотечная система – Режим доступа: <http://znanium.com/>
2. Интернет-ресурс «garant.ru» - Информационно-правовой портал. Форма доступа: <http://www.garant.ru>
3. Интернет-ресурс «consultant.ru» - Официальный сайт компании КонсультантПлюс. Форма доступа: <http://www.consultant.ru>
4. trudohrana.ru - Информационный портал. Режим доступа: <https://www.trudohrana.ru/>
5. ohranatruda.ru - Информационный портал «Охрана труда в России» - Режим доступа: <https://ohranatruda.ru/>
6. websot.jimdo.com - Охрана труда в России - Режим доступа: <https://websot.jimdo.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p>выполняемой профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<p>инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	
---	---	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026