

Приложение 4.26

к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ КККАТК)

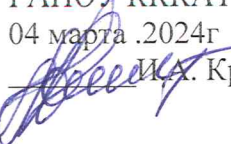
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

2024г.

Рассмотрена
УМО преподавателей
учебного отделения «Организация
и технология
в сфере бытового обслуживания»,
протокол № 5 от 01 марта 2024 г.
Руководитель УМО

 Обломий А.С

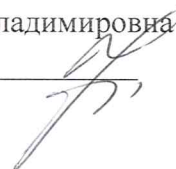
Согласовано
Старший методист
ГАПОУ КККАТК
04 марта 2024г
 И.А. Крикливая

Утверждена
Директор ГАПОУ КККАТК
«04» марта 2024г.
 Р.В. Метленко


Рассмотрена
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04 марта 2024

Рабочая программа по ОП.06 Охрана труда составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 27.05.2022 г. № 368, зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., Регистрационный № 44898), (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, Приложение 2.1 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик:

1. ГАПОУ КК КАТК Усатая Наталья Владимировна преподаватель ГАПОУ КККАТК
(высшая квалификационная категория); 

Рецензент: 

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог

Рецензент: 

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому-
Товаровед , высшая квалификация

Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.06 Охрана труда, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- Объем образовательной программы -36
- теоретическое обучение 24 часов,
- в том числе : лабораторные и практические занятия 10 часов
- в том числе самостоятельной работы 2 часа.

Рабочая программа по дисциплине ОП.06 Охрана труда, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения

Рецензент: _____



ИП Силкина С Н, квалификация по диплому-
Товаровед , высшая квалификация

Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.06 Охрана труда, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Рабочая программа по дисциплине ОП.06 Охрана труда, составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта 2016 года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В программе четко сформулированы целевые установки по каждой теме, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций, знаний и умений, которые освоить студент в процессе изучения дисциплины. Степень усвоения знаний должна быть достаточно и для дальнейшего осознанного изучения специальных дисциплин. Рабочая программа данной дисциплины рассчитана на 36 часов, в том числе: объем образовательной программы 34 часов, в том числе : лабораторные и практические занятия 10 часов, самостоятельной работы обучающегося 2 часа. План занятий хорошо продуман по содержанию и количеству часов. Разделы и темы программы составлены с едиными требованиями образовательного стандарта и адаптированы к рекомендуемым учебным пособиям. Программа предусматривает лекционно-практическую форму обучения, которая создает возможность использования различных методов обучения, активизации познавательной деятельности студентов. С целью развития интереса студентов к учебно-исследовательской работе в программе четко обозначены различные виды самостоятельной внеаудиторной работы. В целом рабочая программа по дисциплине ОП.06 Охрана труда, позволяет реализовать системно-деятельный подход к проведению занятий на всех этапах учебного процесса, вызвать интерес студентов к обучению и будущей профессиональной деятельности. Рабочая программа по дисциплине ОП.06 Охрана труда, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения

Рецензент: _____

О.В. Чайка, директор гастро- паб «Гости»,

Квалификация по диплому- инженер технолог



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |

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 примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК ¹ | 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 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР13, ЛР14 | -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. | -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 |

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|----------------------|
| Объем образовательной программы | 36 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 10 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа ² | 2 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 2 | |

² Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда

2.2.

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов ³ , формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | <p>Содержание учебного материала</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 01-07, ОК 09, ОК 10 |
| Раздел 1 | Нормативно правовая база охраны труда | 10 | |
| Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда | <p>Содержание учебного материала</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 эти законы, 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.</p> | 4 | ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14 |

³В соответствии с Приложением 3 ПООП.

| | | | |
|---|---|----------|---|
| | Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия | | |
| | 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание | | |
| | Тематика практических работ | 2 | |
| | ПЗ № 1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда | 2 | |
| Тема 1.2 Обеспечение охраны труда | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14 |
| | 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 | | |
| Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 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. | | |

| | | | |
|--|--|----------|---|
| | <p>Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.</p> <p>Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> | | ЛР13, ЛР14 |
| | 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 | | |
| Раздел 2 | Условия труда на предприятиях общественного питания | 8 | |
| Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14 |
| | 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 | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | ПЗ № 2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 2 | |
| Тема 2.2 Производственный травматизм и | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 |
| | 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях | | |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| профессиональные заболевания | 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 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14 |
| | 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 | | |
| | Тематика практических занятий и самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | СР№1 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | 2 | |
| Раздел 3 | Электробезопасность и пожарная безопасность | 12 | |
| Тема 3.1 Электробезопасность | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14 |
| | 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) | | |
| | 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования | | |
| | 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 | | |
| | 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия | | |
| | 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>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> | - | |
| <p>Тема 3.2</p> <p>Пожарная безопасность</p> | <p>Содержание учебного материала</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> | 2 | <p>ОК 1-7, ОК ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14</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> | | |
| | <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</p> | | |
| | <p>4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> | | |
| | <p>5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного</p> | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | питания | | |
| | Тематика практических занятий | 4 | |
| | ПЗ № 3. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | - | |
| Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14 |
| | 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. | | |
| Дифференцированный зачет | | 2 | |
| Всего | | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

рабочее место преподавателя: стол-1шт., стул-1шт., рабочие места студентов: стол ученический -15 шт., стул ученический- 26 шт., ноутбук учителя с периферией (лицензионное программное обеспечение Microsoft Office) - 1 шт., интерактивная доска -1 шт., мультимедийный проектор-1 шт., МФУ -1шт., доска учебная-1шт, шкаф для хранения инвентаря -1шт., шкаф книжный -2шт., тумбочка – 2шт., огнетушитель -2шт; стенды:

1. «Техника безопасности» - 1шт;
2. «Пожарная безопасность» - 1шт;

наглядные пособия: прибор для измерения освещенности -1шт.; прибор для измерения температуры воздуха-1 шт.; мультимедийный контент по разделам:

1. «Нормативно -правовая база охраны труда»,
2. «Условия труда на предприятиях общественного питания»,
3. «Электробезопасность и пожарная безопасность»,

дидактические материалы для подготовки к ЛПЗ, контрольно-измерительные.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гайворовская К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле, НИЦ ИНФРА-М, 2023 г. <https://znanium.ru/read?id=419282>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения ⁴ | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>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; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по ОП.06 в виде: устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль</p> |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. | <p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

⁴ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

| | | |
|--|--|--|
| 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 | | |
|--|--|--|

