



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АРХИТЕКТУРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ
ПУ АГАСУ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация повар ↔ кондитер

ОДОБРЕНА
методической комиссией
обще профессиональных
дисциплин
Протокол № 7
от «26» 04 2018г.
Председатель методической
комиссии С.Г. Морозова

Подпись

С.Г. Морозова
«26» 04 2018 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом
ПУ АГАСУ
Протокол № 4
от «26» 04 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
ПУ АГАСУ
А.Е. Калиниченко
/А.Е. Калиниченко/
«26» 04 2018г.

Составитель: - преподаватель ПУАГАСУ В.С. Важова /С.Ч.Важова/

Рабочая программа разработана

на основе ФГОС СПО

учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер на 2018 год набора

с учетом примерной программы учебной дисциплины «Охрана труда» для
профессиональных образовательных организаций

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ В.А. Богатырева / В.А. Богатырева /

подпись

Педагог- библиотечарь Г.А. Дзяба / Г.А. Дзяба /

подпись

Заместитель директора по УПР Н.Г. Костина / Н.Г. Костина /

подпись

Заместитель директора по УР В.В. Мельникова / В.В. Мельникова /

подпись

Специалист УМО СПО Е.А. Жаиченко / Е.А. Жаиченко /

подпись

Рецензент:

ООО «Марго» директор Н.Н. Щукина / Н.Н.Щукина /
(должность, место работы) подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО С.Н. Коннова /С.Н. Коннова/
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01. - ОК 07, ОК 09. – ОК 10, ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.6, ПК 4.1 – ПК 4.5, ПК 5.1 – ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.6, ПК 4.1 – ПК 4.5, ПК 5.1 – ПК 5.5	<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 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. 	<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

ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 профессиональной и смежных сферах. - Реализовать составленный план. - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности - Приемы структурирования информации - Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативноправовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать работу коллектива и команды - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - Психология коллектива - Психология личности - Основы проектной деятельности
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - Излагать свои мысли на государственном языке - Оформлять документы 	<ul style="list-style-type: none"> - Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов.
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать значимость своей профессии - Презентовать структуру профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Сущность гражданско-патриотической позиции - Общечеловеческие ценности - Правила поведения в ходе

	по профессии	выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> - Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> - Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия (если имеются)	10
лабораторные занятия (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
Консультация (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
самостоятельная работа (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10.
	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		
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	18	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	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		
	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).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Практические занятия	2	
1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2		
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	6	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8.
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об		

	<p>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</p> <p>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</p>		<p>ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.</p>
<p>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p>	<p>6</p>	<p>ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.</p>
	<p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования 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</p>		
	<p>3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p>		
	<p>4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>		
<p>Раздел 2</p>	<p>Условия труда на предприятиях общественного питания</p>	<p>18</p>	<p>ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.</p>
<p>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их</p>	<p>10</p>	

	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		
	Практические занятия	2	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	4	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	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		
	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		
	Практические занятия	2	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	22	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	6	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8.
	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)		

	<p>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <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> <p>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>		<p>ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.</p>
<p>Тема 3.2 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> <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 пожаров</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 питания</p>	<p>6</p>	<p>ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.</p>

	Практические занятия	4	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	6	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 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		
Дифференцированный зачет			
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор
1	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 210
2	<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112

	<p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
3	<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>

3.2. Рекомендуемая литература

Для обучающихся

а) основная учебная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2017.–320с.

б) дополнительная учебная литература (в т.ч. словари):

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2017.– 160с.

в) перечень учебно-методического обеспечения:

1. Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ

г) интернет-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 Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

г) электронно-библиотечные системы:

<http://www.iprbookshop.ru>

Для преподавателей:

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 требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)
- 14.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2017.–320с.

3.3. Особенности организации обучения по учебной дисциплине ОП.06 «Охрана труда» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления учебная дисциплина «Охрана труда» реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</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. 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 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования. <p>Итоговый контроль</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</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 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 	<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины

ОП.06 «Охрана труда»

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», выполненная преподавателем ГАОУ АО ВПО АГАСУ Профессиональное училище АГАСУ Важовой С.Ч.

Программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и предназначена для обучения обучающихся в Профессиональном училище АГАСУ.

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» имеет следующую структуру: общая характеристика, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Определена тематика, время и объем материала для практических работ обучающихся. Данная программа позволяет получить знания по подготовке поваров, выработке идеологии безопасности, мерах безопасности в зоне производства работ, безопасной организации работ, требований безопасности, предъявляемым к рабочим места на производстве. Рабочая программа дает возможность применения на занятиях новых эффективных форм и методов обучения. Данная программа может быть использована преподавателем для проведения занятий.

Рецензент:
Директор ООО «Марго»
(должность, место работы)



/ Н.Н.Щукина /

Подпись