**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06. ОХРАНА ТРУДА**

2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и примерной основной образовательной программы 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 (рег. №170331 от 31.03.2017 г. в государственном реестре ПООП).

.

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация-разработчик**: | Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум». |

**Разработчики:**

Блинова Светлана Михайловна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

**Рецензенты:**

(от работодателя)

кафе «Банька» глава КФХ, ИП Шильников А.Г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
|  |
| 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа предназначена для изучения учебной дисциплины при получении среднего профессионального образования в пределах освоения ООП СПО ПКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре ООП СПО ПКРС:** 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.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | -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 |
| ОК 01 | 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). | 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 | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 09 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Объем учебной дисциплины (всего)** | ***60*** |
| **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)** | ***46*** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | *36* |
| практические занятия | *10* |
| **Самостоятельная работа** | ***14*** |
| **Промежуточная аттестация** в форме экзамена |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **№ занятия** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Методическая характеристика урока** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **Введение** | 1 | **Содержание учебного материала: Основные понятия в области охраны труда.** Понятие охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. | Усвоение новых знаний. Лекция | 1 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| 2 | **Содержание учебного материала: Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.** Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли | Усвоение новых знаний. Лекция | 1 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Раздел 1** |  | **Нормативно - правовая база охраны труда** |  | **19** |  |
| **Тема 1.1**  **Законодательство в области охраны труда** | 3-4 | **Содержание учебного материала: Правовые основы охраны труда.** 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. | Усвоение новых знаний. Лекция.  Работа с НПА | 2 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 5 | **Содержание учебного материала: Государственная политика, управление и надзор за исполнением законодательства о труде.** 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). | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 6 | **Содержание учебного материала: Система стандартов по технике безопасности.**  Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия  Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 7-8 | **Практическое занятие №1**  Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда. | Формирование умений и навыков | 2 |  |
| **Тема 1.2**  **Обеспечение охраны труда** | 9 | **Содержание учебного материала: Обеспечение охраны труда: понятие, назначение.** Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. | Усвоение новых знаний. Лекция. | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 10 | **Содержание учебного материала: 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. | Усвоение новых знаний. Лекция. | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 11 | **Содержание учебного материала: 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). | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 12 | **Содержание учебного материала: Ответственность за нарушение требований охраны труда.** Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| I | **Самостоятельная работа №1**  Заполнение таблицы: Ответственность за нарушение требований охраны труда | Содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности | 2 |  |
| **Тема 1.3.**  **Организация**  **охраны труда в**  **организациях, на предприятиях** | 13 | **Содержание учебного материала: Служба охраны труда на предприятии.**  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. | Усвоение новых знаний. Лекция. | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 14 | **Содержание учебного материала:** **Обязанности работодателя и работника в сфере охране труда.** 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. | Усвоение новых знаний. Лекция. | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 15 | **Содержание учебного материала:** **Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников.** Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. | Усвоение новых знаний. Лекция. | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 16 | **Содержание учебного материала:** **Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.** Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации  Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. | Усвоение новых знаний. Лекция. | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| II | **Самостоятельная работа №2**  Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. | Содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности | 2 |  |
| 17 | **Контрольная работа №1** | Контроль и оценка знаний и умений, ОК и ПК | 1 |  |
| **Раздел 2** |  | **Условия труда на предприятиях**  **общественного питания** |  | **15** |  |
| **Тема 2.1**  **Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | 18 | **Содержание учебного материала: Санитарные нормы условий труда.**  Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм | Усвоение новых знаний. Лекция. | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 19 | **Содержание учебного материала: Классификация опасных и вредных производственных факторов.**  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. | Комбинированный урок | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 20 | **Содержание учебного материала: Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.** Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 21 | **Содержание учебного материала: Способы и средства защиты от вредных производственных факторов** | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 22-23 | **Практическое занятие №2**  Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | Обобщение, закрепление и совершенствование полученных знаний и умений | 2 |  |
| III | **Самостоятельная работа №3**  Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда | Содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности | 2 |  |
| **Тема 2.2**  Производственный травматизм и  профессиональные  заболевания | 24 | **Содержание учебного материала: Производственный травматизм и профессиональные заболевания.**  Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы.  Устный опрос, решение ситуационных задач | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 25 | **Содержание учебного материала:**  **Первая помощь при механических травмах.**  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. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы.  Устный опрос, решение ситуационных задач | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| IV | **Самостоятельная работа №4**  Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания». | Содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности | 1 |  |
| 26 | **Содержание учебного материала: Понятие и классификация несчастных случаев, их расследование и учет.**  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. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы, решение ситуационных задач | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 27 | **Содержание учебного материала: Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.** | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы, решение ситуационных задач | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| V | **Самостоятельная работа №5**  Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | Содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности | 1 |  |
| 28 | **Контрольная работа№2** | Контроль и оценка знаний и умений, ОК и ПК | 1 |  |
| **Раздел 3** |  | **Электробезопасность и пожарная безопасность** |  | **24** |  |
| **Тема 3.1**  **Электробезопасность** | 29 | **Содержание учебного материала: Обеспечение электробезопасности. Условия возникновения электротравм.**  Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) | Усвоение новых знаний. Лекция | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 30 | **Содержание учебного материала: Анализ опасности поражения человека электрическим током.**  Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. | Усвоение новых знаний. Лекция | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 31 | **Содержание учебного материала: 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. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 32 | **Содержание учебного материала: Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.**  Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| VI | **Самостоятельная работа №6**  Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. | Содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности | 2 |  |
| **Тема 3.2**  **Пожарная**  **безопасность** | 33 | **Содержание учебного материала: Правовая база пожарной безопасности. Организация пожарной охраны на предприятиях.**  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). | Усвоение новых знаний. Лекция | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 34 | **Содержание учебного материала: Государственная служба пожарной безопасности.**  Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции | Усвоение новых знаний. Лекция | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 35 | **Содержание учебного материала: Противопожарный инструктаж на предприятии.**  Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы. | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 36 | **Содержание учебного материала: Противопожарный режим на предприятиях общественного питания.**  Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров  Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы. Работа с НПА. Устный опрос | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 37 | **Содержание учебного материала: Средства и техника тушения пожаров.** Пожарный инвентарь. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы. | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 38-39 | **Практическое занятие №3**  Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. | Обобщение, закрепление и совершенствование полученных знаний и умений | 2 |  |
| 40 | **Содержание учебного материала**  **Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.** | Усвоение новых знаний, работа с НПА | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 41 | **Практическое занятие №4**  Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | Обобщение, закрепление и совершенствование полученных знаний и умений | 1 |  |
| VII | **Самостоятельная работа №7**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | Содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности | 2 |  |
| **Тема 3.3**  **Требования**  **безопасности к производственному оборудованию** | 42 | **Содержание учебного материала: Правовая база организации технологических процессов на предприятиях общественного питания.**  Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 43 | **Содержание учебного материала: Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию** (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 1 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| VIII | **Самостоятельная работа №8**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. | Содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности | 1 |  |
| 44-45 | **Содержание учебного материала**  **Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования**: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. | Комбинированный урок, лекция с элементами самостоятельной работы | 2 | ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| IX | **Самостоятельная работа №9**  Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | Содействие оптимальному усвоению студентами учебного материала, развитие их познавательной активности | 1 |  |
| 46 | **Контрольная работа №3** | Контроль и оценка знаний и умений, ОК и ПК | 1 |  |
| **Всего:** | |  |  | **60** |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализация программы в наличии имеется учебный кабинет «Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

**3.2. Информационное обеспечение**

**Основная литература:**

1. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании»: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. Изд. центр «Академия», 2018 г.

**Дополнительная литература:**

1. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту, учеб. пособие для НПО и СПО - М.:ИРПО изд.центр «АКАДЕМИЯ», 2000-224с.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (1-е изд.) учеб.пособие 2014

**Нормативные документы:**

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. 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.)

**Интернет-источники:**

1. <https://ohranatruda.ru/> –информационный портал Охраны труда в России
2. <http://www.unitalm.ru/blog/> - блог по охране труда учебно-методического центра Юнитал-М
3. <https://блог-инженера.рф> – блог инженера по охране труда Антона Хабирова
4. <http://www.trudcontrol.ru/> - Информационный портал
5. <https://www.tehdoc.ru/> - Охрана труда и промышленная безопасность
6. <https://action-press.ru/> - Электронный журнал «Охрана труда: просто и понятно»
7. <https://онлайнинспекция.рф> – консультации по вопросам трудового права и охраны труда
8. <http://regulation.gov.ru/> - федеральный портал нормативных правовых актов

# **Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных и самостоятельных работ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**  -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 | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Рубежный контроль при проведении:** контрольных работ  **Промежуточная аттестация**  в форме экзамена |
| **Умения:**  -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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практическихзанятий  **Рубежный контроль при проведении:** контрольных работ  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |