

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ОХРАНА ТРУДА»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация – Повар 2-5 разряда
Кондитер 3-4 разряда
Срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Количество часов:
Объем образовательной нагрузки – 132
Самостоятельная работа – 2
Всего занятий - 130
Теоретическое обучение – 120
Практические занятия – 10
Курс изучения – 2,3
Семестр – 3,4,5,6

Нальчик, 2021 г.

Рабочая программа ОП.07 «ОХРАНА ТРУДА» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

Разработчик: Аушева Наталья Игоревна. – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных дисциплин

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Протокол № 9 от 12.05.2021

Председатель ЦМК *Курашинова* Курашинова З.С.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 07.Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера),</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными</p>

	<p>инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Определять задачи поиска	Номенклатура информационных

	<p>информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической</p>	<p>Правила экологической</p>

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	132
Самостоятельная работа	2
Обязательная учебная нагрузка в том числе:	130
теоретическое обучение	120
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
Контрольная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
Введение	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 1-7,9
	1	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины	1		
	2	Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-		
Раздел 1 Общие вопросы охраны труда					
Тема 1.1. Государственное регулирование в сфере охраны труда	Содержание учебного материала:		8		ОК 1-7, 9
	1	Правовые основы охраны труда	1		ПК 1.1-1.5
	2	Основные понятия, термины и определения в сфере безопасности и от	1		ПК 2.1-2.8
	3	Основные положения Российского законодательства об ОТ	1		ПК 3.1-3.6
	4	Подзаконные, иные правовые акты об ОТ	1		ПК 4.1-4.5
	5	Государственное управление ОТ	1		ПК 5.1-5.5
	6	Структурная схема государственной ОТ	1		
		Практическое занятие	-		
	7	Выполнение тестового задания			

	8	Выполнение тестового задания				
			-			
Тема 1.2. Основные положения трудового права	Содержание учебного материала:		8			
	1	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ.	1	2,3	ОК 1-7, 9 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	
	2	Подзаконные, иные нормативно-правовые акты об ОТ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	1			
	3	Трудовой договор	1			
	4	Трудовой распорядок организации. Понятие рабочего времени	1			
	5	Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка	1			
	6	Обязанности должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда	1			
	7	Охрана труда женщин и молодежи	1			
	8	Гарантии и компенсации по условиям труда	1			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)					-
	Практические занятия (не предусмотрены)			-		
Контрольные работы (не предусмотрены)			-			

Тема 1.3. Организация работы по ОТ на предприятии				1	ОК 1-7, 9 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
	2	Служба ОТ	1		
	3	Инструкции по ОТ	1		
	4	Порядок разработки и утверждения	1		
	5	Комитеты(комиссии) по ОТ, задачи, функции и права комитетов по ОТ	1		
	6	Уполномоченные лица по ОТ профсоюза или трудового коллектива.	1		
	7	Гарантии, функции, права и их гарантии	1		
	8	Работы с повышенной опасностью	1		
	9	Обучение по ОТ и проверка знаний требований ОТ	1		
	10	Инструктаж работников по ОТ	1		
	11	Порядок проведения инструктажей и их оформление	1		
	12	Кабинеты и уголки ОТ	1		
	13	Санитарно – бытовое обеспечение работников	1		
	14	Обязательные медицинские осмотры работников	1		
	15	Итоговая контрольная работа	1		
	16	Итоговая контрольная работа	1		

	Итого за третий семестр		34			
Тема 1.4. Аттестация рабочих мест	Содержание учебного материала:		4	2	ОК 1-7, 9 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	
	1	Порядок проведения аттестации рабочих мест. Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест.	1			
	2	Функции аттестационной комиссии	1			
	3	Документы аттестации рабочих мест.	1			
	4	Сертификация работ по ОТ в организациях	1			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-			
	Практические занятия(не предусмотрены)		-			
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-			
Тема 1.5.Производственный травматизм, несчастные случаи и профессиональные заболевания, порядок их расследования и возмещения ущерба	Содержание учебного материала:		22	2,3	ОК 1-7, 9 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	
	1	Классификация опасных и вредных производственных факторов и травм	1			
	2	Причины возникновения НС и ПЗ	1			
	3	Средства коллективной защиты от травм	1			
	4	Профилактика ПЗ	1			
	5	Обязанности работодателя при НС на производстве	1			

6	Порядок расследования НС на производстве	1		
7	Порядок оформления акта о несчастном случае и учета НС на производстве	1		
8	Порядок расследования и учета ПЗ	1	2,3	ОК 1-7, 9 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
9	Порядок установления наличия ПЗ	1		
10	Обязанности работодателя по организации расследования ПЗ	1		
11	Принятие решения по результатам расследования ПЗ	1		
12	Оформление и утверждение акта ПЗ	1		
13	Обязательное социальное страхование от НС на производстве и ПЗ	1		
14	Первая помощь при НС на производстве	1		
15	Первая помощь при ушибах, вывихах, растяжениях связок и переломах	1		
16	Первая помощь при ранениях и кровотечениях	1		
17	Первая помощь при ожогах глаз и тела	1		
18	Первая помощь при тепловых ударах	1		
19	Первая помощь при острых отравлениях	1		
20	Первая помощь при поражении электрическим током	1		
21	Искусственное дыхание	1		

	22	Наружный массаж сердца	1		
		Лабораторные работы (не предусмотрены)			
		Практические занятия(не предусмотрены)			
		Контрольные работы (не предусмотрены)			
Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда					
Тема 2.1. Вредные вещества и меры защиты от их воздействия	Содержание учебного материала:		4		
	1	Основные определения и классификация вредных веществ	1	2,3	ОК 1-7, 9 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
	2	Характеристика вредных веществ	1		
	3	Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ	1		
	4	Меры безопасности при хранении, отпуске и транспортировании токсичных веществ.	1		
		Лабораторные работы (не предусмотрены)	-		
		Практические занятия(не предусмотрены)	-		
		Контрольные работы (не предусмотрены)	-		
Тема 2.2. Микроклимат на рабочих местах	Содержание учебного материала:		2		
	1	Микроклимат и его показатели	1	1	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2	Терморегуляция организма	1	1	
		Лабораторные работы (не предусмотрены)	-		
		Практические занятия: (не предусмотрены)	-		
		Контрольные работы (не предусмотрены)	-		
	Содержание учебного материала:	2			

Тема 2.3. Освещение производственных помещений	1	Естественное освещение	1	2	ОК 1-7, 9 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
	2	Искусственное освещение	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-		
Тема 2.4. Защита от производственного шума и вибрации	Содержание учебного материала:		4		
	1	Воздействие шума и вибрации на человека	1	2 2	ОК 1-7, 9 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
	2	Классификация и нормирование шума	1		
	3	Классификация и нормирование вибрации	1		
	4	Меры коллективной виброакустической защиты	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-		
	Содержание учебного материала:		4		
Тема 2.5. Электромагнитные поля и меры защиты от их воздействия	1	Общие сведения об электромагнитных полях	1	2,3	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	2	Защита от инфракрасного излучения	1		
	3	Итоговая контрольная работа	1		
	4	Итоговая контрольная работа	1		
	Итого за 4 семестр		42		
Раздел 3 Производственная безопасность					

Тема 3.1. Обеспечение электробезопасности	Содержание учебного материала:		4	2,3	ОК 1-7, 9 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
	1	Действие электрического тока на организм человека	1		
	2	Факторы влияющие на степень поражения	1		
	3	Опасности поражения электрическим током	1		
	4	Мероприятия, предупреждающие поражение электрическим током	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
Контрольные работы (не предусмотрены)		-			
Тема 3.2. меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности	Содержание учебного материала:		6	2,3	ОК 1-7, 9 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
	1	Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов	1		
	2	Меры безопасности при эксплуатации воздушных компрессоров и холодильных установок	1		
	3	Меры безопасности при эксплуатации. Транспортировании и хранении баллонов	1		
	4	Меры безопасности при эксплуатации газового хозяйства	1		
	5	Меры безопасности при эксплуатации трубопроводов	1		
	6	Требования к организации и проведению погрузочно- разгрузочных работ	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-		
Тема 3.3. Основы пожарной профилактики	Содержание учебного материала:		14	2,3	ОК 1-7, 9 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
	1	Основные понятия и определения	1		
	2	Причины возникновения пожаров и взрывов	1		
	3	Показатели пожаро- и взрывоопасности веществ и материалов	1		
	4	Классификация производственных помещений по взрывопожарной и пожарной опасности	1		
	5	Огнестойкость строительных конструкций и зданий	1		
	6	Тушение пожаров и загораний	1		
	7	Первичные средства тушения пожаров	1		
	8	Пожарная сигнализация и связь	1		
	9	Пожарная профилактика	1		
	10	Первая помощь при пожарах и ожогах	1		
	11	Автоматические системы пожаротушения	1		
	12	Общие правила тушения пожаров	1		
	13	Итоговая контрольная работа	1		
14	Итоговая контрольная работа	1			

		Итого за 5 семестр	24		
Раздел 4.Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, оп и торговли					
Тема 4.1.Требования безопасности к технологическому оборудованию	Содержание учебного материала		6	2,3 ОК 1-7, 9 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	
	1	Требование безопасности к конструкции оборудования			
	2	Требование безопасности к размещению оборудования и площадок для его обслуживания			
	3	Требование безопасности к органам и пультам управления			
	4	Требование безопасности эксплуатации лифтов			
	5	Сосуды работающие под давлением			
	6	Подъемно-транспортные машины и механизмы			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)				
	Практические занятия (не предусмотрены)				
	Контрольные работы (не предусмотрены)				
Тема 4.2. Требования безопасности при ведении Технологических процессов	Содержание учебного материала		16	2,3 ОК 1-7, 9 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	
	1	Безопасность труда в спиртовом производстве			
	2	Безопасность труда в ликеро-водочном производстве			
	3	Безопасность труда кормовых дрожжей на барде			
	4	Безопасность труда в пивоваренном производстве			
	5	Безопасность труда в производстве растительных масел			
	6	Безопасность труда при производстве чая			
	7	Безопасность труда при производстве табака			
	8	Безопасность труда в виноделии			
	9	Безопасность труда в крахмало-паточном производстве			
	10	Безопасность труда в сахарном производстве			
	11	Безопасность труда в хлебопекарном производстве			
	12	Безопасность труда в макаронном производстве			
	13	Безопасность труда в кондитерском производстве			
	14	Безопасность труда на поп			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)				
	Практическое занятие		2		
15	Изучить карту рабочего места по условиям труда	1	3		
16	Заполнить протокол оценки травмобезопасности рабочего места.	1			

		Контрольные работы (не предусмотрены)	-		
		Содержание учебного материала	8		
	1	Электроустановки, электрооборудование и электроосвещение	1	2,3	ОК 1-7, 9 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
	2	Компьютеры, оргтехника	1		
	3	Молниезащита	1		
	4	Борьба с проявлением статического электричества	1		
	5	Огневые работы	1		
	6	Работы на высоте	1		
	7	Зачет	1		
	8	Зачет	1		
		Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	1	Подготовить реферат на тему: «Анализ опасности поражения током в	1		
	2	Заполнить протокол оценки травмобезопасности рабочего места	1		
		Итого за 6 семестр	30		
		Объем образовательной нагрузки	130		
		Самостоятельная работа	2		
Всего		Всего занятий	132		

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: *Нормативные документы:*

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические 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.)

Основная литература:

1. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2018. – 258 с.

2. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2018. – 432 с.
3. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2018. – 224 с.
4. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 2018. – 294 с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2017. – 248 с.
2. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200
3. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2002.
4. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2002.
5. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
6. Журнал «Питание и общество»
7. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks

www.oxtrud.narod

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной

(самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине обще профессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и(или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе(электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными

образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также

лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОССПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ОХРАНА ТРУДА»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i></p> <p><i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме зачета</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>		
<p>Умения:</p> <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>презентаций,</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
---	--	--

