

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

«Утверждаю»

Заместитель директора по ТО

  
Файзреева В.В.  
«28» августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Мамадыш

2020

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1545 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г. №44900) и примерной образовательной программой общепрофессиональной учебной дисциплины «Охрана труда» для профессиональных образовательных организаций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Обсуждена и одобрена

на заседании предметно - цикловой  
комиссии общепрофессиональных  
дисциплин:

Протокол № 1

«28» 08 2020 г.

Председатель ПЦК Мирзянова В.В.Мирзянова

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		3-5
<b>2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		6-11
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		12-13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		14-15

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

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

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
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	<ul style="list-style-type: none"><li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li><li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций;</li><li>-обязанности работников в области охраны труда;</li><li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li><li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной:</li></ul>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"><li>-Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li><li>-Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</li><li>-Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li><li>-Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li><li>-Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных</li></ul>

	<p>задачи и/или проблемы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Составить план действия.</li> <li>-Определять необходимые ресурсы.</li> <li>-Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>-Реализовать составленный план.</li> <li>-Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<p>областях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>-Структура плана для решения задач.</li> <li>-Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Определять задачи поиска информации.</li> <li>-Определять необходимые источники информации.</li> <li>-Планировать процесс поиска</li> <li>-Структурировать получаемую информацию.</li> <li>-Выделять наиболее значимое в перечне информации.</li> <li>-Оценивать практическую значимость результатов поиска.</li> <li>-Оформлять результаты поиска.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</li> <li>-Приемы структурирования информации.</li> <li>-Формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</li> <li>-Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</li> <li>-Современная научная и профессиональная терминология.</li> <li>-Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Организовывать работу коллектива и команды.</li> <li>-Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Психология коллектива.</li> <li>-Психология личности.</li> <li>-Основы проектной деятельности.</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Излагать свои мысли на государственном языке.</li> <li>-Оформлять документы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Особенности социального и культурного контекста.</li> <li>-Правила оформления документов.</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Описывать значимость своей профессии.</li> <li>-Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Сущность гражданско-патриотической позиции.</li> <li>-Общечеловеческие ценности.</li> <li>-Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</li> </ul>

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

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>38</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторно-практические занятия	10
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация:</b> зачет	

Из вариативной части добавлено 2 часа из ОПОП с целью углубления содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
<b>Введение.</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.</p>	2	2	<i>ОК 1-7, ОК 9,10</i>
<b>Раздел 1</b>	<b>Нормативно - правовая база охраны труда.</b>	12		
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2	<i>ОК 1-7, ОК 9,10</i>
<b>Законодательство в области охраны труда.</b>	<p>1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.</p>			<i>ПК 1.1-1.5</i>
	<p>2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p>			<i>ПК 2.1-2.8</i>
	<p>3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.</p>			<i>ПК 3.1-3.6</i>
	<p>4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p>			<i>ПК 4.1-4.5</i>
	<b>Тематика практических занятий:</b>	2		
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии	2		

	действующими Федеральными Законами в области охраны труда.			
<i>Тема 1.2</i>  <i>Обеспечение охраны труда.</i>	<p><b><i>Содержание учебного материала:</i></b></p> <p><b>1.</b> Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.</p> <p><b>2.</b> Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.</p> <p><b>3.</b> 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><b><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i></b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения.</p>	2	2	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<i>Тема 1.3.</i>  <i>Организация охраны труда организациях и предприятиях.</i>	<p><b><i>Содержание учебного материала:</i></b></p> <p><b>1.</b>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><b>2.</b> Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования</p>	4	2	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>

	<p>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><b>3.</b>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p> <p><b>4.</b> Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>		
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания.</b>	8	
<b>Тема 2.1</b>  <b>Основы понятия условия труда.</b>  <b>Опасные и вредные производственные факторы.</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>1.</b>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.</p> <p><b>2.</b>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.</p> <p><b>3.</b>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.</p> <p><b>Тематика практических занятий:</b></p> <p><b>1.</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.</p>	2	2
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2
			<b>OK 1-7, OK 9,10</b>

<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>1.</b> 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.			
	<b>2.</b> 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.			
	<b>Тематика практических занятий:</b>			
	<b>1.</b> Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.			
	<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность.</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 3.1</b>  <b>Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>1.</b> Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма.)			
	<b>2.</b> Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.			
	<b>3.</b> 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			

	<p>проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> <p><b>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</b></p> <p><b>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</b></p>			
<p><b>Тема 3.2</b></p> <p><b>Пожарная безопасность.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>1.</b> 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><b>2.</b> 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><b>3.</b> 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</p>	<p>2</p>	<p><b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b></p>

	<p><b>4.</b> Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.</p>			
	<p><b>5.</b> Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.</p>			
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	<b>4</b>		
	<p><b>1.</b> Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.</p>	<b>4</b>		
<p><b>Тема 3.3</b>   <b>Требования безопасности к производственному оборудованию</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>1.</b>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <p><b>2.</b>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.</p> <p><b>3.</b>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.</p>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<p><b>Зачет</b></p>	<b>2</b>		
<p><b>Всего:</b></p>		<b>38</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Реализация программы дисциплины предполагает наличия учебного кабинета:  
Охраны труда и безопасности жизнедеятельности

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета охраны труда и безопасности жизнедеятельности:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов, методические рекомендации и разработки;
- комплект плакатов по охране труда.

Технические средства обучения:

1. Интерактивный комплект.
2. Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Bi1010.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Перечень печатных и/или электронных образовательных и информационных ресурсов**

##### **1.2.1. Печатные издания**

**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 заболеваниях».
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. Охрана труда в общественном питании и торговле И.Д.Гайворонский. «ФОРУМ», учебное пособие, 2016, 125 с. (эл.изд.).

#### **1.2.2. Электронные издания (электронные 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>

#### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Охрана труда и безопасность предприятия. Ежемесячная специализированная газета, 2021

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<p>ПК-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>ОК-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p><i>регламентов.</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>- экспертичная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	--