

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 «Охрана труда»

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 06 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 06 Охрана труда» является обязательной частью
Общепрофессионального цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09
Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02,
ОК 03, ОК 04, ОК005, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины – дать теоретические и практические знания, необходимые для выполнения следующих задач: идентификации негативных факторов производственной среды; защиты человека от вредных и опасных производственных факторов; создание комфортных условий для трудовой деятельности; обеспечение условий для безопасного труда; оказание первой помощи пострадавшим на производстве.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Уо 01.01. Распознавать задачу и/или проблему в Профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02. Распознавать задачу/или проблему в Профессиональном и/или социальном контексте. Уо 01.03. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Уо 01.04 Определять Необходимые ресурсы.	Зо 01.01. Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.04. Методы работы в профессиональной и

	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных ;</p> <p>Уо 01.05 Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно помощью наставника).</p>	<p>смежных сферах;</p> <p>Зо 01.05. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Уо 02.01. Определять задачи поиска информации;</p> <p>У0 02.02. Определять Необходимые источники информации. Планировать процесс поиска;</p> <p>Уо 02.03 Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Уо 02.04 Оценивать Практическую значимость результатов поиска</p> <p>Уо 02.05 Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Зо 02.01. Номенклатура Информационных источников применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации;</p> <p>Зо 02.02. Формат оформления результатов поиска информации;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Уо 03.01. Определять Актуальность нормативно-Правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо03.02. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Зо 03.01 Содержание Актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>Зо 03.03 Возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Уо04.01. Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Зо 04.01. Психологию коллектива, личности;</p> <p>Зо 04.02 Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>	<p>Уо 05.01. Излагать свои мысли на государственном языке;</p> <p>Уо 05.02. Оформлять документы.</p>	<p>Зо 05.01. Особенности социального и культурного контекста;</p> <p>Зо 05.02 Правила оформления</p>

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Уо 06.01. Описывать значимость своей профессии; Уо 06.02. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Зо 06.01. Сущность гражданско-патриотической позиции; Зо 06.02. Общечеловеческие ценности; Зо 06.03. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.01. Соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Зо 07.01. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.02. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; Зо 07.03. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 09.02. Использовать современное программное обеспечение.	Зо 09.01. Современные средства и устройства информатизации; Зо 09.02. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	Уо 1.2.01. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.	Зо 1.2.01. Требования производственной санитарии в организации питания; Зо 1.2.02. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.

регламентами.		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Уо 2.1.01 Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; Уо 2.1.02 - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.	Зо 2.1.01 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Уо 3.1.01. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья; Уо 3.1.02. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.	Зо 3.1.01. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Уо 4.1.01. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; Уо 4.1.02. Обеспечивать условия, сроки хранения продуктов. Уо 4.1.03. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции.	Зо 4.1.01 Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское	Уо 5.1.01. Соблюдать санитарно – гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой кулинарной продукции.	Зо 5.1.01. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Зо 5.1.02 Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и

сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Хлебобулочных мучных кондитерских изделий	управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	88
в т.ч. по семестрам:	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
5 семестр	
в т.ч.:	
Теоретическое обучение (включая часы зачёта)	36
Практические занятия	8
Промежуточная аттестация: зачёт	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Код ПК, ОК
1	2	3	4
ВВЕДЕНИЕ	Содержание		
	1 Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	1	ОК 01, ОК 02,
РАЗДЕЛ 1 НОРМАТИВНО - ПРАВОВАЯ БАЗА ОХРАНЫ ТРУДА			
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание		
	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.	1	ОК 01, ОК 02,
	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). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации.	1	ПК 1.1
3 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, Гос. сан инспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и	1	ОК 01, ОК 02,	

		функции.		
	4	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.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 1.1.
		Практическая занятие №1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с требованиями действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 1.2 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание			
	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.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05
	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.	1	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	3	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика.	1	
РАЗДЕЛ 2 УСЛОВИЯ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ				
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные	Содержание			
	1	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.	1	ОК 06 ОК 07

производственные		Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.		ОК 09
	2	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.	1	
	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.	1	
	Практическая занятie № 2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.		1	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание			
	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.	1	ОК 07 ОК 09 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	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.	1	ОК 07 ОК 09
	3	Доврачебная помощь.	1	ОК 07 ОК 09

	Практическое занятие №3 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	1	ОК 07 ОК 09	
РАЗДЕЛ 3 ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ				
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание			
	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).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Практическое занятие №4 Исследование метеорологических характеристик помещения, проверка их соответствия установленным нормам.		1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1.
	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.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1.
4	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1.	
Тема 3.2	1	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Обязанности и	1	ОК 01, ОК 02,

Пожарная безопасность		ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		ОК 03 ОК 04 ОК 05
	2	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05
	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	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	4	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	2	ОК 06 ОК 07 ОК 09
	5	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2	
		Практическое занятие №5 Овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	ОК 06 ОК 07 ОК 09
РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ				
Тема 4.1	Содержание			
Техника безопасности при эксплуатации технологического	1	Общие требования. Механическое и тепловое оборудование.	1	ОК 07 ОК 09 ПК 1.1. ПК 2.1.

оборудования.				ПК 3.1. ПК 4.1.
Тема 4.2	Содержание			
Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок и сосудов, работающих под давлением.	1	Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы. Защита холодильных машин и установок от опасных режимов. Меры безопасности при обслуживании холодильных установок.	1	ОК 07 ОК 09 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
Тема 4.3.	Содержание			
Техника безопасности при обслуживании торговых автоматов и оборудования.	1	Основные виды опасности при обслуживании торговых автоматов и оборудования. Основные мероприятия по безопасному обслуживанию торговых автоматов и оборудования	2	ОК 07 ОК 09 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
Тема 4.4 Техника безопасности при работе с весоизмерительным и контрольно-кассовым оборудованием.	1	Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины.	2	ОК 07 ОК 09 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
Тема 4.5 Техника безопасности при организации и	1	Основные виды опасностей и общие правила безопасности работ. Меры безопасности при погрузочно-разгрузочных операциях с товарами в бочковой таре.	2	ОК 07 ОК 09 ПК 1.1.

проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	Правила безопасной доставки грузов на тележках, напольном транспорте и транспортёрах. Требования безопасности при эксплуатации подъемных механизмов и приспособлений.		ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	Практическое занятие № 6 Составление технологической карты по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	2	ОК 07 ОК 09 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
Промежуточная аттестация зачет		2	
Всего		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Охраны труда», оснащенный в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий;

технические средства обучения: ПК с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплект, доска;

библиотечный фонд: учебники, учебно-методические комплекты (УМК), а также энциклопедии, справочники, словари, научная и научно-популярная литература и др.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2021.– 160с.

2. 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», 2019.–320с.

3.2.2. Основные электронные издания

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 160с.

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.
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 2020 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
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 2018 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 18.12.2020 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги

общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования .

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Уметь:</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>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>устный фронтальный и/или индивидуальный опрос;</p> <p>решение различных проблем и ситуаций</p> <p>устный фронтальный и/или индивидуальный опрос;</p> <p>решение различных проблем и ситуаций</p>
<p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. ;</p> <p>-Точность оценки.</p>	<p>устный фронтальный и/или индивидуальный опрос;</p> <p>решение различных проблем и ситуаций</p>

<p>выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов ;</p> <p>-Рациональность действий</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>	<p>устный фронтальный и/или индивидуальный опрос;</p> <p>решение различных проблем и ситуаций</p>
Знать:		
<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда</p>	<p>-Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p>терминологический диктант,</p> <p>выполнение самостоятельной письменной работы по составлению схемы и таблицы;</p> <p>экспресс-тестирование (итог темы).</p>
<p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда</p>	<p>-Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>устный фронтальный и/или индивидуальный опрос</p>
<p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	<p>-адекватно применены все термины и понятия темы;</p> <p>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p>выполнение самостоятельной письменной работы по составлению схемы и таблицы;</p> <p>анализ просмотренных видео;</p> <p>устный фронтальный и/или индивидуальный опрос (итог темы).</p>
<p>- порядок и периодичность</p>	<p>-Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p>	<p>выполнение самостоятельной</p>

инструктажей по охране труда и технике безопасности;	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	письменной работы по составлению схемы и таблицы; анализ просмотренных видео; устный фронтальный и/или индивидуальный опрос (итог темы).
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	- Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	выполнение самостоятельной письменной работы по составлению таблицы; анализ просмотренного видео; тестирование (итог темы).