

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
обще профессионального цикла
ОП 08
«Охрана труда»**

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

п.Верхнеднепровский
2017 г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК

спец. дисциплин

Протокол № 1 от 30.08.2014

Председатель

 В.И. Всеволодова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ


«Верхнеднепровский технологический техникум»



С.Н. Антоненкова

«Согласовано»

Зам. директора по УПР


Журавлева С.И.

Рабочая программа дисциплины ОП.08 Охрана труда

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала:

Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна

«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №.1 от 29.08.2018 г.
Председатель В.И. Всеволодова

Внесены изменения _____

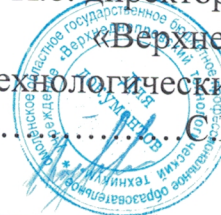
«Утверждаю»
Директор СОГБПОУ
«Верхнеднепровский технологический
техникум»
.....С.Н. Антоненкова



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 30.08.2019 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 31.08.2020 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- 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 инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: | |
| практические занятия | <i>10</i> |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

| Наименование разделов и тем 1 | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2 | Объем часов 3 | Уровень освоения 4 |
|--|--|------------------|-----------------------|
| Раздел 1. Понятие, назначение и организация охраны труда | | | |
| Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда | Содержание | | 1-2 |
| | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о сертификации работ по охране труда в организациях. | 2 | |
| Тема 1.2. Обеспечение охраны труда | Система управления охраной труда в организациях и предприятиях общественного питания. Обеспечение охраны труда: понятие и назначение. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Административная, дисциплинарная, уголовная ответственность за нарушения требований охраны труда. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа: -Составление таблицы «Нормативные и правовые акты по охране труда» | | |
| Тема 1.3. Организация охраны труда | Содержание | | 2 |
| | Служба охраны труда на предприятиях общественного питания: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов требованиям охраны труда. Обязанности работников по соблюдению норм и правил по охране труда. Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Правила ведения документации по охране труда. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях общественного питания. | 4 | |
| | Практическое занятие №1 Проведение вводного инструктажа (в бригадах) и заполнение журнала регистрации вводного инструктажа по охране труда. Анализ качества оформления и ведения журналов регистрации инструктажей; | 2 | |
| Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания | Содержание | | 2 |
| | Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к аттестации рабочих мест по условиям труда, оценивание условий труда и уровня травмобезопасности. | 2 | 2 |

| | | | |
|---|--|---|-----|
| | Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик производственных помещений и проверка их на соответствие установленным нормам. Изучение требований к аттестации рабочих мест и заполнение акта готовности производственного помещения к эксплуатации; | 2 | |
| Раздел 2. Вредные производственные факторы и меры их защиты | | | |
| Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания | Содержание Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины возникновения и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление отчетов. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документальное оформление и учета несчастных случаев на предприятиях общественного питания. Первая помощь при травмах, доврачебная помощь пострадавшему от несчастного случая. | 4 | 2 |
| | Практическое занятие №3 Анализ производственного травматизма на предприятиях общественного питания. Определение коэффициента травматизма: общего, частоты, тяжести (индивидуальное задание); Практическое занятие №4 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и несчастных случаях; | 2 | |
| Тема 2.2. Электробезопасность | Содержание Понятие электробезопасности, последствия поражения человека электрическим током. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. | 2 | 2-3 |
| | Практическое занятие №5: Использование индивидуальных средств защиты от поражения электрическим током. Отработка навыков по оказанию первой медицинской помощи при поражении электрическим током | 2 | |
| Тема 2.3. Пожарная безопасность | Содержание Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны на предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Противопожарный инструктаж, действие администрации и работников предприятия при возникновении пожаров, эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принципы действия, правила хранения и применения. Индивидуальные и коллективные средства защиты при возникновении пожаров. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | 2 | 2 |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | Практическое занятие №6 Отработка навыков использования средств коллективной и индивидуальной защиты при возникновении пожаров. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ожогах; | 2 | |
| Тема 2.4. Требования безопасности к производственному оборудованию | Содержание | 2 | 2 |
| | Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, теплового, подъемно-транспортного и другого. | | |
| | Самостоятельная работа: -Изучение Типовых инструкций по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов; | | |
| | Дифференцированный зачет. | 2 | |
| Всего: | | 32 | |

**Поурочно- тематическое планирование
учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда**

| № пары | Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Наглядные пособия | Домашнее задание |
|---|--|--|-------------|--|--|
| Раздел 1. Понятие, назначение и организация охраны труда | | | | | |
| 1 | Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о сертификации работ по охране труда в организациях. | 2 | . Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ. видео материал | www.okhranatruda.ru Межотраслевые правила справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат» стр 3 |
| 2 | Тема 1.2. Обеспечение охраны труда | Система управления охраной труда в организациях и предприятиях общественного питания. Обеспечение охраны труда: понятие и назначение. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Административная, дисциплинарная, уголовная ответственность за нарушения требований охраны труда. | 2 | Правовые акты видео материал | www.okhranatruda.ru Справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат» стр27 |

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
| 3 | Тема 1.3. Организация охраны труда | Служба охраны труда на предприятиях общественного питания: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов требованиям охраны труда. Обязанности работников по соблюдению норм и правил по охране труда. | 2 | <i>Межотраслевые инструкции по охране труда</i> видео материал | www.okhranatruda.ru Справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат стр48 В.П.Золин» Технологическое оборудование ПОП.» стр206 |
| 4 | | Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Правила ведения документации по охране труда. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях общественного питания. | 2 | <i>бланки инструктажей. журналы инструктажей</i> видео материал | www.okhranatruda.ru Сборник нормативных документов стр55 |
| 5 | | Практическое занятие №1 Проведение вводного инструктажа (в бригадах) и заполнение журнала регистрации вводного инструктажа по охране труда. Анализ качества оформления и ведения журналов регистрации инструктажей; | 2 | <i>бланки инструктажей. журналы инструктажей</i> видео материал | отчет о проделанной работе |
| 6 | Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания | Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к аттестации рабочих мест по условиям труда, оценивание условий труда и уровня травмобезопасности. | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. видео материал | www.okhranatruda.ru ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ Метрологическое обеспечение в области безопасности труда. Основные положения (01.07.85) Межотраслевые правила |
| 7 | | Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик производственных помещений и проверка их на соответствие установленным нормам. Изучение требований к аттестации рабочих мест и заполнение акта готовности производственного помещения к эксплуатации; | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании видео материал | www.okhranatruda.ru отчет о проделанной работе |
| | | Раздел 2. Вредные производственные факторы и меры их защиты | | | |

| | | | | | |
|----|---|--|---|---|---|
| 8 | Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины возникновения и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление отчетов. | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании видео материал | www.okhranatruda.ru Справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат» стр 325 В.П.Золин»Технологическое оборудование ПОП.» стр210 |
| 9 | | Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документальное оформление и учета несчастных случаев на предприятиях общественного питания. Первая помощь при травмах, доврачебная помощь пострадавшему от несчастного случая. | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании видео материал | www.okhranatruda.ru Справочник специалиста по охране труда ИД «Урал ЮР Издат» стр360 В.П.Золин»Технологическое оборудование ПОП.» стр210 |
| 10 | | Практическое занятие №3 Анализ производственного травматизма на предприятиях общественного питания. Определение коэффициента травматизма: общего, частоты, тяжести (индивидуальное задание); Практическое занятие №4 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и несчастных случаях; | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал | отчет о проделанной работе |
| 11 | Тема 2.2. Электробезопасность | Понятие электробезопасности, последствия поражения человека электрическим током. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал | www.okhranatruda.ru ГОСТ 123.1.030-81 Электробезопасность Защитное заземление, зануление В.П.Золин»Технологическое оборудование ПОП.» стр211 |
| 12 | | Практическое занятие №5: Использование индивидуальных средств защиты от поражения электрическим током. Отработка навыков по оказанию первой медицинской помощи при поражении электрическим током | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал | отчет о проделанной работе |

| | | | | | |
|---------------|---|--|----|---|---|
| 13 | Тема 2.3. Пожарная безопасность | Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны на предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Противопожарный инструктаж, действие администрации и работников предприятия при возникновении пожаров, эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принципы действия, правила хранения и применения. Индивидуальные и коллективные средства защиты при возникновении пожаров. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал | www.okhranatruda.ru Гост 12.1.004-91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования (01.07.92) В.П.Золин»Технологи ческое оборудование ПОП.» стр 216 |
| 14 | | Практическое занятие №6 Отработка навыков использования средств коллективной и индивидуальной защиты при возникновении пожаров. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ожогах; | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал | отчет о проделанной работе |
| 15 | Тема 2.4. Требования безопасности и к производст венному оборудован ию | Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, теплового, подъемно-транспортного и другого. | 2 | Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании инструкции по оказанию помощи видео материал | www.okhranatruda.ru ГОСТ12.2.003-91 ССБТ Оборудование производственное Типовые инструкции |
| 16 | | Дифференцированный зачет | 2 | | |
| Всего: | | | 32 | | |

**Перечень практических работ
учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда**

| Наименование тем | Содержание практических работ | Объем часов |
|---|---|--------------------|
| Тема 1.3. Организация охраны труда | Практическое занятие №1 Проведение вводного инструктажа (в бригадах) и заполнение журнала регистрации вводного инструктажа по охране труда. Анализ качества оформления и ведения журналов регистрации инструктажей; | 2 |
| Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания | Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик производственных помещений и проверка их на соответствие установленным нормам. Изучение требований к аттестации рабочих мест и заполнение акта готовности производственного помещения к эксплуатации; | 2 |
| Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания | Практическое занятие №3 Анализ производственного травматизма на предприятиях общественного питания. Определение коэффициента травматизма: общего, частоты, тяжести (индивидуальное задание); Практическое занятие №4 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и несчастных случаях; | 2 |
| Тема 2.2. Электробезопасность | Практическое занятие №5: Использование индивидуальных средств защиты от поражения электрическим током. Отработка навыков по оказанию первой медицинской помощи при поражении электрическим током | 2 |
| Тема 2.3. Пожарная безопасность | Практическое занятие №6 Отработка навыков использования средств коллективной и индивидуальной защиты при возникновении пожаров. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ожогах; | 2 |
| Всего: | | 10 |

Задание для контрольной работы.
Дисциплина «Охрана труда»
Специальность « Специалист поварского и кондитерского дела»

| Задание: Ответьте на вопросы. | |
|--|--|
| В-1 | В-2 |
| Охарактеризуйте травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины возникновения применительно к ПОП. |
| Вредные производственные факторы: понятие, классификация. | Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. |
| Факторы, влияющие на условия труда, их виды. | Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека. |
| Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий. | Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Правила ведения документации по охране труда. |
| Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда. | Служба охраны труда на предприятиях общественного питания: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. |
| Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции | Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. |
| <p>Преподаватель: К.П.Андронович</p> | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы имеется учебный кабинет:

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;

Технические средства обучения: телевизор, компьютер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Национальная электронная библиотека:

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

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности.

Интернет-ресурсы: 1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] / <http://www.ohranatruda.ru> 2.

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт <http://www.gost.ru>

Дополнительная литература: 1. Охрана труда в торговле. Практикум.

www.okhranatruda.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольной работы, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Умения: | |
| - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; | Практические занятия, решение ситуационных задач |
| - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; | Практические занятия, контрольная работа |
| - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; | Практические занятия |
| - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; | Практические занятия |
| - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | Практические занятия |
| - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа |
| Знания: | |
| - системы управления охраной труда в организации; | Тестирование, контрольная работа |
| - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа |
| - обязанности работников в области охраны труда; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |
| - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности | Тестирование, практические занятия, решение ситуационных задач |

| | |
|---|--|
| (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; | |
| - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); | Тестирование, практические занятия, решение ситуационных задач |
| - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); | Тестирование, практические занятия, контрольная работа |
| - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Тестирование, практические занятия, контрольная работа |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|---|--|--------------------------|
| | Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| 90÷100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70÷79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |