

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

2022

Рассмотрено  
на заседании МО ПСОП  
Протокол № 9 от 17.05.2022  
Председатель МО  
Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

3. Примерной рабочей программы дисциплины «ОП.08 Охрана труда», утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Зарегистрирован в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):  
Бояркина Анжелика Александровна, мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№ 4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№ 7</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№13</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№14</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
	У.2	Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
	У.3	Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. Ч. Оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
	У.4	Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
	У.5	Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
	У.6	Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
	У.7	Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения
Знать		
	З. 1	Системы управления охраной труда в организации;
	З. 2	Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	З.3	Обязанности работников в области охраны труда;
	З.4	Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	З.5	Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
	З.6	Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
	З.7	Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
Формируемые компетенции		
	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном

		языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

		реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки 40 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 6 часов

Всего занятий 34 часов:

Теоретического обучения 14 часов;

Практические занятия 18 часов;

Консультации 2 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	40
Самостоятельная учебная нагрузка	6
Всего занятий	34
Теоретического обучения	14
Практические занятия	18
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 2.2. Учебная работа

	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	40	-	40
Самостоятельная учебная нагрузка	6	-	6
Всего занятий	34	-	34
Теоретического обучения	14	-	14
Практические занятия	18	--	18
Консультации	2	-	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда</b>				<b>18</b>				+
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> 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. 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). Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	2	
	3,4	<b>Практическое занятие № 1</b> Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7			
	5,6	<b>Практическое занятие № 2</b> Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7			
<b>Тема 1.2 Обеспечение</b>	7,8	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение нового материала	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7	ОК 01-07, ОК	2	
		Обеспечение охраны труда: понятие, назначение.	Метод занятия: объяснительно-					



<b>охраны труда: понятие, назначение.</b>		Государственное управление охраной труда. 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. 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).	иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная			09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5		
	9,10	<b>Практическое занятие № 3</b> Органы надзора и контроля за охраной труда: назначение, задачи, функции	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 3. 1 - 3. 7			
	11,12	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 1</b> Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения (административная, дисциплинарная, уголовная)	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 1 - У.7 3. 1 - 3. 7			
<b>Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях</b>	13,14	<b>Содержание учебного материала</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. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1 - У.7 3. 1 - 3. 7	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 6.3-6.5	2	

		работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.					
	15,16	<b>Практическое занятие № 4</b> Права и обязанности работодателя и работников по организации и по соблюдению норм и правил по охране труда.	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7		
	17,18	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 2</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7		
<b>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</b>				6			+
<b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>	19,20	<b>Содержание учебного материала</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. 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	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	З. 1 - З. 7 У. 1 - У.7	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	2

		случая						
	21,22	<b>Практическое занятие № 5</b> Несчастные случаи: понятия, классификация.	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7			
	23,24	<b>Практическое занятие № 6</b> Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7			
<b>Раздел 3</b> <b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>				<b>12</b>				+
<b>Тема 3.1</b> <b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>	25,26	<b>Содержание учебного материала</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). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. 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.	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	2	
	27,28	<b>Практическое занятие № 7</b> Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7			
	29,30	<b>Практическое занятие № 8</b> Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 З. 1 - З. 7			

		электробезопасности на предприятиях общественного питания						
<b>Тема 3.2 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	31,32	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1 - У.7 3. 1 - 3. 7	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	2	
	33,34	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 3</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 1 - У.7 3. 1 - 3. 7	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5		
	35,36	<b>Практическое занятие № 9</b> Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 3. 1 - 3. 7			
	37,38	<b>Консультация</b>	Тип: обобщение материала Метод: объяснительно-иллюстративный Форма: фронтальная	2	У. 1 - У.7 3. 1 - 3. 7	ОК 01-07, ОК 09, 10		
	39,40	<b>Дифференцированный зачет</b>	Тип занятия: контрольно-проверочный Метод занятия: контрольный Форма: индивидуальная	2	У. 1 - У.7 3. 1 - 3. 7	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 ПК 6.3-6.5		
			Всего	40				

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

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

Кабинет «Охрана труда». Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий охраны труда. Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- объекты охраны труда.

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 184 с. – ISBN 978-5-8114-5879-0.

##### **3.2.2. Дополнительная литература**

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 496 с. – ISBN 978-5-8114-6480-7.

3. Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для спо / Ю. А. Широков. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 372 с. – ISBN 978-5-8114-5641-3.

4. Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 220 с. – ISBN 978-5-8114-5789-2.

##### **3.2.3. Электронные издания**

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 496 с. – ISBN 978-5-8114-6480-7. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148021>.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 220 с. – ISBN 978-5-8114-5789-2. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/152591>.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 380 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02527-9. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/450689>.

4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. – Саратов: Профобразование, 2021. – 160 с. – ISBN 978-5-4488-1242-2. – Текст: электронный// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

5. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для спо/ Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 184 с. – ISBN 978-5-8114-5879-0. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146630>.

6. Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для спо / Ю. А. Широков. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 372 с. – ISBN 978-5-8114-5641-3. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/152599>.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>                      -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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета в виде:                      -письменных/ устных ответов,                      -тестирования</p>
<p><b>Умения:</b>                      -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 (персонала), 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям                      Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                      Точность оценки, самооценки выполнения                      Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;                      - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>                      - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>