

**МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»  
ГБПОУ ЮЭТ

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

**2019 г.**

Программа учебной дисциплины Охрана труда является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчики:

Хоменко И.В., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания, протокол № 4/1 от «25» декабря 2019 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания И.В. Хоменко

Рассмотрена методическим советом и рекомендована к утверждению, протокол № 2 от 26 декабря 2019 г.

Методист политехнического отделения И.В. Хоменко

## АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Паспорт программы учебной дисциплины «Охрана труда» изменен в связи с модернизацией оборудования в рамках реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Заместитель директора по учебной работе  Т.Г. Савватеева



## **ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**на программу по учебной дисциплине «Охрана труда»  
разработанную преподавателем «Южноуральского энергетического  
техникума» Хоменко Инной Вениаминовной**

### **I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:**

Программа учебной дисциплины (УД) «Охрана труда» разработана в соответствии с рекомендованным макетом программы УД и с учетом реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».. Структура программы соответствует требованиям макета. Содержание программы соответствует ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Цели и задачи освоения УД указаны.
2. Место УД в структуре ООП: содержательно-логические связи определены.
3. Выделенные знания и умения в результате освоения УД (коды профессиональных и общих компетенций) указаны, соответствуют ФГОС.
4. Структура и содержание УД

Объём образовательной нагрузки дисциплины составляет 32 часа, в том числе: всего во взаимодействии с преподавателем 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы соответствует рабочему учебному плану.

Содержание УД: наименование разделов, тем, видов учебной работы, в т.ч. часов внеаудиторной самостоятельной работы, практических занятий указаны.

5. Тематический план и содержание УД «Охрана труда» описаны в полном объеме.

6. Информационное обеспечение реализации программы:

- Печатные издания представлены в полном объеме.
- Программное обеспечение и интернет - ресурсы представлены в полном объеме.

Библиография и интернет - ресурсы отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины: описаны в полном объеме.

9. Внесен раздел о реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

10. Контроль и оценка результатов освоения УД: описаны в полном объеме.

## II. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы программы по УД «Охрана труда» можно сделать заключение, что программа может быть рекомендована для осуществления учебного процесса в Южноуральском энергетическом техникуме. Программа составлена методически грамотно.

**Эксперты:**

*Ю. "Тандер" зав.цехом*



*В. А. Коткина*

Дата: 23.12. 2019 г.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на программу по учебной дисциплине «Охрана труда»  
разработанную преподавателем «Южноуральского энергетического  
техникума» Хоменко Инной Вениаминовной

### I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:

Программа учебной дисциплины (УД) «Охрана труда» разработана в соответствии с рекомендованным макетом программы УД и с учетом реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования». Структура программы соответствует требованиям макета. Содержание программы соответствует ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Цели и задачи освоения УД указаны.
2. Место УД в структуре ООП: содержательно-логические связи определены.
3. Выделенные знания и умения в результате освоения УД (коды профессиональных и общих компетенций) указаны, соответствуют ФГОС.
4. Структура и содержание УД

Объем образовательной нагрузки дисциплины составляет 32 часа, в том числе: всего во взаимодействии с преподавателем 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы соответствует рабочему учебному плану.

Содержание УД: наименование разделов, тем, видов учебной работы, в т.ч. часов внеаудиторной самостоятельной работы, практических занятий указаны.

5. Тематический план и содержание УД «Охрана труда» описаны в полном объеме.

6. Информационное обеспечение реализации программы:

- Печатные издания представлены в полном объеме.
- Программное обеспечение и интернет - ресурсы представлены в полном объеме.

Библиография и интернет - ресурсы отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины: описаны в полном объеме.

9. Внесен раздел о реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

10. Контроль и оценка результатов освоения УД: описаны в полном объеме.

## II. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы программы по УД «Охрана труда» можно сделать заключение, что программа может быть рекомендована для осуществления учебного процесса в Южноуральском энергетическом техникуме. Программа составлена методически грамотно.

**Эксперты:**

ГБПОУ ЮЭТ преподаватель



О.В. Воронина

Дата: 23.12. 2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых</p>	<p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

	<p>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>	
--	---	--

## **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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	32
<b>Объем образовательной программы</b>	32
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		
<b>Раздел 1</b>	<b>Нормативно - правовая база охраны труда</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<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	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 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</b>
	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 работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения, заучивание конспекта. Составление кроссворда.		
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 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</b>
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. 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). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;		

	изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения. Подготовка доклада.		
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 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</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 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		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. Заучивание конспекта.		
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>20</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</b>
<b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их	<b>12</b>	

<b>Опасные и вредные производственные факторы</b>	влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		<b>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</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		
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	<b>2</b>	
	Расчет общего освещения	<b>2</b>	
	Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе	<b>2</b>	
	Анализ требований к организации рабочих мест, инвентарю, посуде	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда. Заучивание конспекта. Составление схемы. Создание презентации.			
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<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	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 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</b>

	заболеваний		
	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>2</b>	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания».		
<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>	<b>13</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 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</b>
<b>Электробезопасность</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		

	<p>изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. Составление теста.</p>	*	
<p><b>Тема 3.2</b>  <b>Пожарная безопасность</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	8	<p><b>ОК 1-7,</b>  <b>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>ПК 6.3-6.5</b></p>
	<p>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>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 пожарами</p>		

	<p>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>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> <p>Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	<b>2</b>	
	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	<b>2</b>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания Составление схемы.</p>		
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 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</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		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и		

	др		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.</p> <p>Решение теста.</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	

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

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие/ А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, С. Е Мышкина –М-Альфа: М. Инфра-М 2014г.- 272 с. 22 см.- Библиогр: с.269.-3000 экз.- ISBN 978-5-98281-151-6 / 9785982811516.- Текст: непосредственный.

##### **3.2.2. Рекомендуемые электронные издания**

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] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

##### **3.2.3. Дополнительная литература:**

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 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 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.)
14. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
15. 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», 2013.– 320с.
16. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2014

**4. Реализация гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».**

Мастерская «Поварское дело»

Мастерская «Кондитерское дело»

Мастерская «Хлебопечение»

Мастерская «Ресторанный сервис»

**Учебно-лабораторное оборудование:**

- Проектор VIEWSONIC PA503S
- МФУ лазерное ч/б, А4 KUOCERAFS- 1025  
М Ф Р п р и н т е р / с к а н е р / к о п и р
- Экран SACTUS Wallscreen CS-PSW- 213\*213,213\*213см
- Компьютер: процессор серин Intel PENTIUM Gold  
5400/DDR4/4Gb/SSD256Gb/DVD- RW/Win 10
- Монитор AOC Value Line I2080SW
- Клавиатура проводная Smurtbuy ONE 112 USB
- Мышь Perfeo проводная CLASS, 3кн, USB

**Учебно-производственное оборудование:**

- Шкаф холодильный CRYSPI UC 400
- Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S) стеклянная дверь
- Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05
- Весы порционные CAS SW-5
- Слайсер Hurakan HKN-HM220
- Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L

- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Фритюрница Airhot EF8
- Соковыжималка Hurakan HKN-CFV60
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Пирометр
- Ванны моечные с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456  
Л краш
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Мясорубка Hurakan HKN-12CR
- Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M
- Шкаф шоковой заморозки Icemake АТТ05
- Печь конвекционная ENTECO MASTER ПН-44 пар2
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D (2 зоны нагрева)
- Плита индукционная Hurakan HKN-ICF35D (1 зона нагрева)
- Стол кондитерский ТЕХНО-ТТ СП-311/1508 краш, 1500\*800\*850
- Холодильник POZIS RK-103 белый
- Микроволновая печь Samsung ME-88SUW
- Фломбер
- Весы порционные CAS SW-5
- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Шкаф пекарский АВАТ ЭШП-3-01КП
- Шкаф расстоечный HURAKAN HKN-XLT 193

- Тележка-шпилька для противней ТШГР-15 нерж разборная
- Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л краш
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Коврик силиконовый 40\*60
- Жгут силиконовый
- Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01
- Аппарат для плавки шоколада Martellato MC108 (2 ванны по 1,5 литра)
- Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN2V
- Плита мраморная для темперирования шоколада
- Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM
- Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110
- Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35
- Стол холодильный Abat CXC-60-01-CO
- Кофемолка Cunill Brasil Grey Light
- Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный
- Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA
- Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM
- Соковыжималка APACH ACS1
- Гранитор COOLEQ SM-10
- Кофемашина
- Музыкальная система LG FH6
- Радиосистема головной микрофон
- Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

**Программное и методическое обеспечение:**

- Операционная система Windows XP
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office

- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
- методические указания по выполнению практических работ;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы;
- контрольно-измерительные материалы
- презентации
- наглядные образцы.

### **Программное и методическое обеспечение:**

**Калинина, В.М.** Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-6272-0 – Текст: непосредственный.

**Королев, А.А.** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.Н. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-6450-8 – Текст: непосредственный.

**Лаушкина, Т.А.** Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 4 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8748-4 – Текст: непосредственный.

**Лутошкина, Г.Г.** Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

**Мартинчик, А.Н.** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / А.Н. Мартинчик. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6452-2 – Текст: непосредственный.

**Потапова, И.И.** Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-8598-5 – Текст: непосредственный.

**Синицына, О.Н.** Основы маркетинга сферы услуг : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / О.Н. Синицына. – Москва:

Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7424-8 –  
Текст: непосредственный.

**Счесленок, Л.Л.** Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л.

Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – Москва:  
Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-7804-8 –  
Текст: непосредственный.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</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 инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной</li> </ul>	<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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов 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 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

индивидуальной защиты		
<p>Умения:</p> <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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности</li> </ul>	<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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		
---	--	--

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

И.В. Хоменко

Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

О.В. Воронина

А.А. Хоменко

Зав. производств. отд. М.И. Хоменко

