**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УПр  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю. Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08ОХРАНА ТРУДА**

**2024**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.  Председатель методсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | Рассмотрено и одобрено на заседании предметной цикловой комиссии  преподавателей профессиональных дисциплин сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г. Педант |

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом от 09 декабря 2016 года №1565 (ред. от 17.12.2020), по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело,

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: преподаватель, Овчаренко Вера Викторовна

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |

**5**

**7**

**13**

**14**

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

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

Учебная дисциплина ОП.08Охрана трудаявляется частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания в соответствии с Рабочей программой воспитания, входящей в состав настоящей образовательной программы, соотносятся с общими компетенциями (далее -ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

ОК 01- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05 - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 10 -

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | -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 поохране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения | -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 |

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **63** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 10 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **57** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 47 |
| практические занятия | 10 |
| **Самостоятельная работа** | 4 |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия,самостоятельнаяработаобучающихся** | | | | | | | | | | **Объем часов/**  **в т.ч. в форме практической подготовки** | **Коды формируемых компетенций** |
| **1** | **2** | | | | | | | | | | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
| **1** | | | | | | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли | | | |
| **Раздел 1Нормативно - правовая база охраны труда** | | | | | | | | | | | **16/-** |  |
| **Тема 1.1**  **Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, ОК 09, 10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| 1 | | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения | | | | | | | |
| 2 | | Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). | | | | | | | |
| 3 | | Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия | | | | | | | |
| 4 | | Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание | | | | | | | |
| **Тема 1.2**  **Обеспечение охраны труда** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, ОК 09, 10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| 1 | | | Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда | | | | | | |
| 2 | | | 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 | | | | | | |
| 3 | | | 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 | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | | | **2** |
|  | **1** | | | | | | | | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения | |  |
| **Тема 1.3.**  **Организация**  **охраны труда в**  **предприятиях** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | **6** | ОК 01-07, ОК 09, 10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| 1 | | | | | | | Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение | | |
| 2 | | | | | | | Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников | | |
| 3 | | | | | | | Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации | | |
| 4 | | | | | | | Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда | | |
| **Раздел 2Условия труда на предприятиях общественного питания** | | | | | | | | | | | **20/8** | ОК 01-07, ОК 09, 10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| **Тема 2.1**  **Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | **6** |
| 1 | | | | | | Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм | | | |
| 2 | | | | | | Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека | | | |
| 3 | | | | | | Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | **4** |  |
| **1** | | | | Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам. Оценка состояния условий труда на производственном объекте | | | | | |
| **Тема 2.2**  **Производственный травматизм и**  **профессиональные**  **заболевания** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | **6** | ОК 01-07, ОК 09, 10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| 1 | | | | | | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. | | | |
| 2 | | | | | | Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | **4** |
| 2 | | | | | | | Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.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 | | |
| **Раздел 3Электробезопасность и пожарная безопасность** | | | | | | | | | | | **23/2** |  |
| **Тема 3.1 Электробезопасность** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | **6** | ОК 01-07, ОК 09, 10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| 1 | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) | | | | | | | | |
| 2 | Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования | | | | | | | | |
| 3 | Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения | | | | | | | | |
| 4 | Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия | | | | | | | | |
| 5 | Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | | | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | | | **2** |  |
|  | 2 | | 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 | | | | | | | |
| **Тема 3.2**  **Пожарная**  **безопасность** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | **6** | ОК 01-07, ОК 09, 10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| 1 | | | | | | | 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 | | |
| 2 | | | | | | | Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров | | |
| 3 | | | | | | | Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения | | |
| 4 | | | | | | | Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение | | |
| 5 | | | | | | | Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | |  |  |
| 3 | | | | | Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | | | | | **2** |  |
| **Тема 3.3**  **Требования**  **безопасности к производственному оборудованию** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | **7** | ОК 01-07, ОК 09, 10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| 1 | | | | | | | | | Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности |
| 2 | | | | | | | | | Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования |
| 3 | | | | | | | | | Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др |
| **Промежуточная аттестация дифференцированный зачет** | | | | | | | | | | | **2** |  |
| **Всего:** | | | | | | | | | | | **63** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда». Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся-25;
* рабочее место преподавателя-1;
* учебно-планирующая документация;
* комплект учебно-наглядных пособий охраны труда - информационные плакаты - настенная перекидная система А2.-1

Технические средства обучения:

* компьютер на рабочем месте преподавателя с выходом в Internetс лицензионным программным обеспечением Astra Linux Common edition релиз Орел-1;
* мультимедийный проектор-1;

-мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

* объекты охраны труда. ( огнетушители-2, роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.-2, средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7-15шт, респиратор Р-2-10шт)

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

## Основные печатные издания

1. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с.
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.
3. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 372 с.
4. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с.

## Основные электронные издания

1. Карнаух, Н. Н.  Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>

**3.2.3. Дополнительная литература**

1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817478 – Режим доступа: по подписке

2.Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1860506– Режим доступа: по подписке.

**Интернет-ресурсы**

Инструкции по Охране труда<http://www.tehbez.ru/>

Информационный портал «Охрана труда в России»<http://www.ohranatruda.ru>

Инструкции, нормативы по Охране труда<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

***Нормативные документы***

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» с изменениями и дополнениями.
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»с изменениями и дополнениями.
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» последняя редакция.
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»с изменениями и дополнениями.
10. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке расследования и учета случаев профессиональных заболеваний работников»от .06. 2022 г. № 1206
11. Приказ Министерства труда и социальной защитыот 29.10.2021 года № 766н

Об утверждении [Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами](https://docs.cntd.ru/document/727092798#65A0IQ)

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 Об утверждении [санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](https://docs.cntd.ru/document/566276706#6540IN)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знание:**  -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | 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 | ***Текущий контроль***  ***при проведении:***  *-практических занятий;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета* |
| **Умения:**  -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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим занятиям;*  *- оценка заданий для самостоятельной работы,*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете* |