

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж – МЦК»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Специальность **19.02.10** Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Ульяновск
2017

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 года) - 2 ред. доп. и изм на 20%

РЕКОМЕНДОВАНА

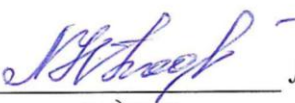
на заседании ЦМК коммерции, общественного питания и товароведения
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

Протокол № 1 от «30» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«31» августа 2017г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж - МЦК»

РАЗРАБОТЧИКИ: Пронина Н.М., Лямова Ф.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Содержание учебной дисциплины «Охрана труда» направлено на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям: повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Обязательная часть циклов ОПОП

П.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.08 Охрана труда

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

В результате освоения дисциплины обучающийся ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

- У1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- У2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- У3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- У4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- У5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- У6 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- У7 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:

- 31 системы управления охраной труда в организации;
- 32 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 33 обязанности работников в области охраны труда;
- 34 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 35 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- 36 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- 37 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **52** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
- теоретические занятия	22
- практические занятия	10
- лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>
- курсовой проект	<i>Не предусмотрены</i>
- контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
- работа с использованием сети «Internet» и справочной системы	2
- изучение нормативной и справочной литературы	2
- составление сравнительных таблиц и логических схем для систематизации знаний	2
- составление сообщений (докладов)	2
- решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2
- составление тематических кроссвордов	2
- работа с конспектом лекций для подготовки контрольной работе	6
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме – дифференцированный зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
ВВЕДЕНИЕ	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими учебными дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	1
РАЗДЕЛ 1 НОРМАТИВНО - ПРАВОВАЯ БАЗА ОХРАНЫ ТРУДА		20	
		14+6 сп	
ТЕМА 1.1 Законодательное регулирование вопросов охраны труда	Содержание учебного материала 1.1.1 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 1.1.2. 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). 1.1.3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по	2	2

	охране труда, назначение, содержание, порядок действия 1.1.4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Практические занятия ПЗ 1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
	Самостоятельная внеаудиторная работа - работа с конспектом занятий и учебной литературой - составление таблицы: Перечень видов нормативных правовых актов по охране труда - работа с нормативными законодательными актами: Трудовой кодекс РФ, Межотраслевые правила и инструкции по охране труда	2	
ТЕМА 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала 1.2.1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда 1.2.2 Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве. 1.2.3 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	2	2
	Практические занятия –не предусмотрены		
	Самостоятельная внеаудиторная работа - составление таблицы: Виды ответственности за правонарушения в области охраны труда	2	
ТЕМА 1.3 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала 1.3.1 Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение 1.3.2 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 ра-	3	2

	<p>ботников.</p> <p>1.3.3 Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p> <p>1.3.4 Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>ПЗ 2 Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.</p>	2	
	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p> <p>- составление кроссворда по теме: «Организация охраны труда на предприятиях общественного питания»</p>	2	
	<i>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА по разделу 1</i>	1	
РАЗДЕЛ 2 УСЛОВИЯ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		16 10+ 6сп	
<p>ТЕМА 2.1</p> <p>Основы понятия условия труда.</p> <p>Опасные и вредные производственные факторы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>2.1.1 Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм</p> <p>2.1.2 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.</p> <p>2.1.3 Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p> <p>ПЗ 3 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам</p>	2	
	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа</p> <p>- составление таблицы: Категории и характеристики работ</p> <p>- работа с использованием сети «Internet» и справочной системы на тему: «Опасные и вредные производственные факторы»</p>	2	
<p>ТЕМА 2.2</p> <p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>2.2.1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических-</p>	3	2

	<p>травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>2.2.2. 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</p>		
	<p>Практические занятия: ПЗ 4 Анализ причин производственного травматизма на предприятии, определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов</p>	2	
	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа – подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»</p>	4	
	<p>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА по разделу 2</p>	1	
<p>РАЗДЕЛ 3 ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ</p>		16 10+6 ср	
ТЕМА 3.1	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3.1.1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>3.1.2 Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>3.1.3 . Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.</p> <p>Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>3.1.4 Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>3.1.5 Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>	2	2
	<p>Практические занятия - не предусмотрены</p>		
	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p>	2	

	- составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		
ТЕМА 3.2 Пожарная безопасность	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3.2.1 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 лица обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>3.2.2 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 пожарами.</p> <p>3.2.3 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.</p> <p>3.2.4 Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.</p> <p>3.2.5 Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>	2	2
	<p>Практические занятия:</p> <p>ПЗ 5 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи, составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p>	2	
	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p> <p>- составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания</p>	2	
ТЕМА 3.3 Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудо-	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3.3.1 Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <p>3.3.2 Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам</p>	1	

вания	защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. 3.3.3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, теплового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	Практические занятия:- не предусмотрены		
	Самостоятельная внеаудиторная работа: - Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации технологического оборудования	2	
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА по разделу 3	1	
КУРСОВАЯ РАБОТА (ПРОЕКТ)- не предусмотрена			
ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (проекта) - не предусмотрена			
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) – не предусмотрена			
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ: в форме дифференцированного зачета		2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- ✓ посадочные места по количеству обучающихся;
- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»
- ✓ столы, стулья, доска;
- ✓ наглядные пособия
- ✓ комплект учебно – методической документации, для реализации образовательного процесса специальности «Технология продукции общественного питания».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

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».
7. 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. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 320 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

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. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
17. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных и письменных опросов, тестирования, а также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Входной контроль – входная проверочная работа проводится на первом занятии
УМЕНИЯ	
У1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Текущий контроль – устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 3 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 2
У2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Текущий контроль – устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1
У3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Текущий контроль – устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 4 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1
У4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Текущий контроль – устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 2 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1
У5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Текущий контроль – устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1
У6 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Текущий контроль – устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 3 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 2
У7 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Текущий контроль – устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1
ЗНАНИЯ	
З1 системы управления охраной труда в организации;	Текущий контроль – устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1

32 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Текущий контроль –устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1
33 обязанности работников в области охраны труда;	Текущий контроль –устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1
34 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Текущий контроль –устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1
35 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Текущий контроль –устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 5 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1
36 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Текущий контроль –устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 3 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 2
37 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Текущий контроль –устные, письменные и тестовые опросы, экспертная оценка выполнения ПР 5 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 3
	Итоговая аттестация –в форме дифференцированного зачета

ПР – практическая работа
КР – контрольная работа