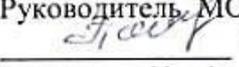
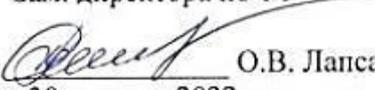


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО

Павлушкин С.М.
(протокол № 4 от 28 июня 2022 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

О.В. Лапса
«30» июня 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08. ОХРАНА ТРУДА**
*обще профессионального учебного цикла
основной образовательной программы*

по профессии:
43.01.09 Повар, кондитер

1 курс

Бяя, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8-9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10-11
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН	12-15
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. ОХРАНА ТРУДА

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда предназначена для изучения в Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

Программа учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», учебная дисциплина ОП.08. Охрана труда изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Изучение учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета, в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Общие компетенции, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда обеспечивает достижение обучающимися **следующих результатов:**

Код ОК, ПК	Умения	Знания
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	-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	-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

	<p>месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. 	<p>инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определять необходимые ресурсы. -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач. -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов.

ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	42
в том числе:	
теоретическое обучение	25
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов
Введение. 2 часа.	Содержание учебного материала Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	2
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда 12 часов.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда. ТК РФ.</p> <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.</p> <p>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание. 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.</p> <p>Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p> <p>Обязанности работодателя и работников по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p> <p>В том числе, практических занятий</p> <p>Практическая работа № 1 «Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда»</p> <p>Практическая работа № 2 «Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции».</p> <p>Практическая работа № 3 «Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. (Коллективный договор, соглашение по охране труда)».</p> <p>Практическая работа № 4 «Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда»</p> <p>Самостоятельная внеурочная работа Изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.</p>	8
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания 9 часов.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Вредные производственные факторы: понятие, классификация (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p>	6

	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.</p>	
	В том числе, практических занятий	3
	Практическая работа № 5 «Способы и средства защиты от вредных производственных факторов».	1
	Практическая работа № 6 «Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др.».	1
	Практическая работа № 7 «Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов».	1
	Самостоятельная внеурочная работа «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2
Раздел 3 Электробезопасность. 5 часов.	Содержание учебного материала	4
	<p>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>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.</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>	
	В том числе, практических занятий	1
	Практическая работа № 8 «Требования безопасности при эксплуатации электроустановок».	1
	Самостоятельная внеурочная работа Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.	2
Раздел 4 Пожарная безопасность. Требования безопасности к производственному оборудо-	Содержание учебного материала	5
	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности».</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>Противопожарный режим содержания территории предприятия, его</p>	

ванию. 7 часов.	помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Общие требования безопасности, предъявляемые к 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, измерительного, холодильного и др.	
	В том числе, практических занятий	2
	Практическая работа № 9 «Изучение и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи».	1
	Практическая работа № 10 «Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания».	1
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета		1
Всего		42

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Охрана труда». Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения:

- комплект учебно-методической документации;
- оборудование (тренажёр для проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких, костюм химической защиты, противогазы и др.);
- наглядные пособия (плакаты: по медико-санитарной подготовке, правила поведения в ЧС, съемные стенды по темам курса, видеофильмы);
- технические средства обучения: DVD-плеер, телевизор (многофункциональный комплекс преподавателя; наглядные пособия; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд и др.).

В процессе освоения учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

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

3.2.1. Печатные издания

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 10- е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2017.–320с.

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. 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.)

3.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы

1. 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания: -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; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания 3,5,6; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</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>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: --тестирования.</p>
<p>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</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</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям: - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций: оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий: Промежуточная аттестация:</p>

<p>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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасное оборудование, эксплуатировать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p>
---	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН

№ УРОКА	Название разделов и тем	Макс. учебная нагрузка обуч. (час)	Самостоятельная учебная работа студентов, час.	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Теоретических занятий	Лабораторные и практические занятия
	2	3	4	5	6
	Введение.	2		2	
1.	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины.	1		1	
2.	Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	1		1	
	Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда	12	2	8	4
3.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	1		1	
4.	Основные направления государственной политики в области охраны труда.	1		1	
5	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях.	1		1	
6.	Практическая работа № 1 «Оформление нормативно-технических документов».	1			1
7.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Гос. управление охраной труда.	1		1	
8.	Органы надзора и контроля за охраной труда.	1		1	
9.	Практическая работа № 2 «Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции».	1			1
10.	Ответственность за нарушение требований охраны труда.	1		1	
11.	Практическая работа № 3 «Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда».	1			1

12.	Обязанности работодателя и работников по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	1		1	
13.	Инструктажи по охране и технике безопасности.	1		1	
14.	Практическая работа № 4 «Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда»	1			1
	Самостоятельная внеурочная работа Изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2	2		
	Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания	9	2	6	3
15.	Основные понятия: условия труда, их виды.	1		1	
16.	Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека.	1		1	
17.	Вредные производственные факторы: понятие, классификация и их воздействие на человека.	1		1	
18.	Практическая работа № 5 «Способы и средства защиты от вредных производственных факторов».	1			1
19.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	1		1	
20.	Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.	1		1	
21.	Практическая работа № 6 «Первая помощь при механических травмах, при поражениях холодильными агентами и др.».	1			1
22.	Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.	1		1	
23.	Практическая работа № 7 «Анализ причин производственного травматизма на предприятии».	1			1

	<i>Самостоятельная внеурочная работа</i> «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2			
	Раздел 3 Электробезопасность.	5	2	4	1
24.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	1		1	
25.	Защита от поражения электрическим током.	1		1	
26.	Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током.	1		1	
27.	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1		1	
28.	Практическая работа № 8 «Требования безопасности при эксплуатации электроустановок».	1			1
	<i>Самостоятельная внеурочная работа</i> Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.	2	2		
	Раздел 4 Пожарная безопасность. Требования безопасности к производственному оборудованию.	7		5	2
29.	Пожарная безопасность. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности».	1		1	
30.	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды.	1		1	
31.	Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.	1		1	
32.	Практическая работа № 9 «Изучение эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации».	1			1
33.	Противопожарный режим содержания территории предприятия.	1		1	

34.	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования.	1		1	
35.	Практическая работа № 10 «Составление плана эвакуации людей при пожаре».	1			1
36.	Дифференцированный зачет.	1			
	ВСЕГО: 36 часов (10 практических работ) + 6 часов самостоятельных внеаудиторных	36+6 сам. работ.			

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять понятия охраны труда, производственная безопасность, рабочая зона; - иметь представление об основных правах работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда; - определять льготы и компенсации при работе с вредными условиями труда; - измерять вентиляцию, производственное освещение и микроклимат в производственных помещениях; - определять продолжительность рабочего времени, труда и отдыха; - разграничивать требования к территориям, служебным помещениям; - определять меры индивидуальной защиты и требования безопасности при эксплуатации электроустановок; - оказывать первую медицинскую помощь при различных видах травм; - разграничивать причины загрязнения окружающей среды; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности. 	<p>Темы практических занятий:</p> <p>Практическая работа № 1 «Оформление нормативно-технических документов».</p> <p>Практическая работа № 5 «Способы и средства защиты от вредных производственных факторов».</p> <p>Практическая работа № 6 «Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др.».</p> <p>Практическая работа № 8 «Требования безопасности при эксплуатации электроустановок».</p> <p>Практическая работа № 9 «Изучение и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи».</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воздействие негативных факторов на человека; - правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; - меры безопасности при работе с электрооборудованием и электрифицированными инструментами; - правила техники безопасности и охраны труда в профессиональной деятельности; - экологические нормы и правила организации труда на предприятиях; - применение средств индивидуальной защиты от опасности технических систем и технологических процессов; - виды травмоопасных и вредных факторов в профессиональной деятельности; - правовые, нормативные и организационные основы охраны труда. 	<p>Перечень тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы трудового законодательства о рабочем времени. Режим труда и отдыха. 2. Общие требования безопасности. 3. Требования к территориям, служебным помещениям. 4. Требования к состоянию оборудования. 5. Требования при работе на кухне. 6. Основные понятия пожарной безопасности. 7. Причины возникновения пожаров. 8. Первичные средства пожаротушения 9. Загрязнение окружающей среды. <p>Самостоятельная работа обучающихся: «Гигиена и санитария», «Микробиология».</p>