

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А. Махновский
2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА
«общепрофессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

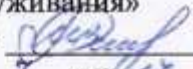
Форма обучения
очная

Магнитогорск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44828), и примерной программы учебной дисциплины ОПЦ.08 Охрана труда (Приложение № II.13 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»

Председатель  /И.В. Авдюшина
Протокол № 7 от 18 02 2020г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 26 02 2020 г.

Разработчик (и):

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Т.А.Климова

Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.с. – х.н., доцент
(должность, ученая степень, ученое звание)

 / И.А.Долматова/
(подпись) (И.О. Фамилия)



СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА».....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	28
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	Ошибка! Закладка не определена.28

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ. 08 «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОПЦ. 08 «Охрана труда» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин: Основы безопасности жизнедеятельности, Химия, Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Техническое оснащение организаций питания, Безопасность жизнедеятельности.

Дисциплина «Охрана труда» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей: - ОП. 04 Организация обслуживания

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими общими и профессиональными компетенциями:

ПК 1.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 6.2 - Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК 6.4 - Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.5 - Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

ПК 7.1 - Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК 7.2 - Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

<i>Код ПК/ ОК</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-ОК 10	У1. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У2. контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; У3. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связан-	31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 32. требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; 33. способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного

	ные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У4. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; У5. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; У6. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У7. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У8. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; У9. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	производства; 37. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 38. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); 39. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
ПК 6.2, ОК 01-ОК 10	У3. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У4. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; У7. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У9. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	34. системы управления охраной труда в организации;
ПК 6.4, ОК 01-ОК 10	У2. контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструк-	34. системы управления охраной труда в организации; 35. законы и иные норма-

	циями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; У7. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У8. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	тивные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; 36. обязанности работников в области охраны труда;
ПК 6.5, ОК 01-ОК 10	У6. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У7. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	33. способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
ПК 7.1, ОК 01-ОК 10	У1. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У3. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У6. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 32. требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; 33. способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
ОК 01	У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У01.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; У01.3 определять этапы решения задачи; У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую	301.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 301.2 трудности и риски, связанные с сопутствующими видами деятельности, а также их причины и способы их предотвращения; 301.3 основные источники

	для решения задачи и/или проблемы; У01.5 составлять план действий; У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У01.9 реализовать составленный план; У01.10 работать в условиях изменяющихся условий, в том числе в стрессовых; У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 301.4 структуру плана для решения задач; 301.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время; 301.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах; 301.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 301.8 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации;	302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03	У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;	303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации; 303.2 современная научная и профессиональная терминология; 303.4 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 303.6 роли и требования смежных профессий;
ОК 04	У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя; У04.5 использовать коммуникативные навыки при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем;	304.1 психологические основы деятельности коллектива; 304.2 психологические особенности личности; 304.4 стандарты, требуемые при обслуживании клиентов; 304.5 ценность выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений; 304.9 принципы, приемы и практики эффективной ко-

		мандной работы;
ОК 05	У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности;	305.1 цели, функции, виды и уровни общения; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.5 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; 305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации;
ОК 06	У06.3 проявлять базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе; У06.5 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);	306.3 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; 306.4 основы нравственности и морали демократического общества; 306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ОК 07	У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	
ОК 08		308.3 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; 308.4 средства профилактики перенапряжения;
ОК 09		309.3 нормы информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;
ОК 10	У10.3 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У10.4 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	310.6 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате;

	планируемые); У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы; У10.7 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	
--	--	--

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (очно)

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	55
в том числе:	
лекции, уроки	22
практические занятия	10
лабораторные занятия	не предусмотре- нено
курсовая работа (проект)	не предусмотре- нено
консультации	18
Самостоятельная работа	5
Промежуточная аттестация	экзамен 18

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда» (очно)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций/осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы учебной дисциплины и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	2	301.1, 3 ₇
Раздел I. ПРАВОВЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ОХРАНЫ ТРУДА		11	ОК 01-ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.2, ПК 6.4-6.5, ПК 7.1-7.2
Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда	Содержание учебного материала	2	У1, У2, У5, У7 31, 32, 34, 35
	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		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 1 «Изучение федеральных законов, нормативно – технических документов в области охраны труда»	2	У1, У2, У5, У7
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение законодательных актов; ознакомление с Трудовым кодексом.	-	
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2	У1, У2, У5

Обеспечение охраны труда	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). 4 Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		38,
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с ССБТ и межотраслевыми правилами по охране труда в общественном питании.	-	
Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях.	Содержание учебного материала		У5, У6, У7, У8, У9 34, 36, 39.
	1 Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные; обязанности. Основания 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. 3 Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. 4 Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. 5 Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. 6 Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнение образцов журналов регистрации инструктажей по технике безопасности	2	
Раздел 2. УСЛОВИЯ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		10	ОК 01-ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1

			ПК 5.1, ПК 6.2, ПК 6.4-6.5, ПК 7.1-7.2
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	4	У1, У2, У3, 31, 32, 33, 37
	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 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		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда ПОП	-	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	У1, У3, У6, У7, У8, У9 33, 37
	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 травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний 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		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 2 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Оформление актов	2	У1, У3, У6, У7, У8, У9
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	1	33, 37

Раздел 3 ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ		15	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
Тема 3.1 Электро- безопасность	Содержание учебного материала	2	У1, У2, У3, У7, У8 31, 32, 33,
	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		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 3 Электробезопасность: оказание помощи	2	У1, У2, У3, У7, У8
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	2	31, 32, 33,
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9 31, 32, 33,
	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 безопасно-		

	сти: 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		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	У1,У2, У3, У8, У9
	Практическое занятие 5 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	У1,У4, У5, У6, У7 У8
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9
	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	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов.	-	
Промежуточная аттестация, <i>в том числе:</i> Экзамен Консультации: 1 Повторение раздела 1 «Нормативно - правовая база охраны труда»		18 6 12 2	

2 Повторение раздела 2 «Условия труда на предприятиях общественного питания»	2	
3 Решение ситуационных задач: Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести,	2	
4 Нормативных документов по электробезопасности.	2	
5 Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания	2	
6 Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	2	
ИТОГО	55	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. **Графкина, М. В.** Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/944362>
2. **Пачурин, Г. В.** Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. В. Пачурин, Н. И. Щенников, Т. И. Курагина ; под общ. ред. Г. В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 143 с. — (Высшее образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1013414>
3. **Косолапова, Н.В.,** Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06531-0. — Режим доступа: <https://book.ru/book/930413>

Дополнительные источники:

1. **Федоров, П. М.** Охрана труда [Электронный ресурс]: практическое пособие / П.М. Федоров. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 137 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/858608>
2. **Гайворонский, К. Я.** Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/502557>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017	28.01.2020 21.03.2018

	Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно

Интернет-ресурсы

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (последняя редакция) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.trudkodeks.ru/>, свободный. — Загл. с экрана. Яз. рус.
2. Охрана труда и техника безопасности на предприятии [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://beltrud.ru/ohrana-truda-i-tehnika-bezopasnosti-na-predpriyatii/>, свободный. — Загл. с экрана. Яз. рус.

Методический материал:

1. Климова Т.А. Рабочая тетрадь по дисциплине «Охрана труда» для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2018.

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях.	Задание: Согласно ГОСТу 12.0.004-90 «ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения» заполнить образцы журналов регистрации инструктажей по охране труда. Цель: — систематизация материала — кодировка материала при помощи таблиц — активизация познавательной деятельности. Рекомендации по выполнению задания: 1. Ознакомиться и выписать виды инструктажей по охране труда из ГОСТ 12.0.004-90 «ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения» 2. Указать причины проведения различных видов инструктажей. 3. Выписать основные вопросы вводного инструктажа. 4. Выписать основные вопросы первичного инструктажа на рабочем месте. 5. Заполнить образец журнала по охране труда на рабо-

		чем месте. <table><tr><td>Дата</td><td>Фамилия, имя, отчество инструктируемого</td><td>Год рождения</td><td>Профессия инструктируемого</td><td colspan="2">Подпись</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Инструктирующего</td><td>Инструктируемого</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Формы контроля: Предоставить конспект.	Дата	Фамилия, имя, отчество инструктируемого	Год рождения	Профессия инструктируемого	Подпись						Инструктирующего	Инструктируемого						
Дата	Фамилия, имя, отчество инструктируемого	Год рождения	Профессия инструктируемого	Подпись																
				Инструктирующего	Инструктируемого															
2	Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Задание: Подготовить сообщения по темам: - «Производственный травматизм», - «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания. Меры профилактики» Цель: –систематизация материала –активизация познавательной деятельности. Рекомендации по выполнению задания: В сообщении выделяются три основные части: 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы. Формы контроля: Выступление на занятии.																		
3	Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность Тема 3.1 Электробезопасность	Задание: Изучить общие положения электробезопасности и составить план мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания Цель: –систематизация материала –активизация познавательной деятельности. Рекомендации по выполнению задания: Для составления плана воспользоваться интернет – ресурсами: Охрана труда и техника безопасности на предприятии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://beltrud.ru/ohrana-truda-i-tehnika-bezopasnosti-na-predpriyatii/ Требования электробезопасности изложены в ряде нормативных документов, основными из которых являются: -Правила устройства электроустановок (ПУЭ), издание седьмое; -Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПТЭЭП), утвержденные приказом Минэнерго России от 13.01.2003 N 6; -Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденные приказом Минтруда																		

		России от 24.07.2013 N 328н; -Инструкция по применению и испытанию средств защиты, используемых в электроустановках, утвержденная приказом Минэнерго России от 30 июня 2003 N 261 и др. Названные нормативные документы использовать для составления плана Формы контроля: План.
--	--	---

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.1 Текущий контроль:

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда	У1, У2, У5, У7 31, 32, 34, 35	Практическая работа
2	Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	У1, У2, У5 38,	Тест
3	Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях.	У5, У6, У7, У8, У9 34, 36, 39.	Контрольная работа
4	Тема 2.1 Основы понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы.	У1, У2, У3, 31, 32, 33, 37	Тест
5	Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	У1, У3, У6, У7, У8, У9 33, 37	Тест Практическая работа
6	Тема 3.1 Электробезопасность	У1, У2, У3, У7, У8 31, 32, 33,	Тест Практическая работа
7	Тема 3.2 Пожарная безопасность	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9 31, 32, 33,	Тест Практическая работа
8	Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9 37	Тест

4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Охрана труда» - экзамен.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 32. требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; 33. способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; 34. системы управления охраной труда в организации; 35. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; 36. обязанности работников в области охраны труда; 37. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 38. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); 39. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); У1. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У2. контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструк-	1 Теоретические вопросы по содержанию курса 1. Что такое охрана труда, каковы цель и задачи предмета? 2. Какие правовые акты входят в систему законодательства в области охраны труда? 3. Каков порядок разработки и введения в действие инструкций по охране труда? 4. Системы управления охраной труда в организации. Как организуется общественный контроль за охраной труда на предприятии? 5. Какие существуют виды инструктажей по охране труда? Поясните их содержание, порядок проведения 6. Как классифицируются опасные и вредные производственные факторы? 7. В чем заключается порядок расследования и учета несчастных случаев и профессиональных заболеваний? 8. Как классифицируются предприятия и производства по санитарной характеристике? 9. Какие факторы определяют состав санитарно-бытовых помещений предприятия? 10. Какие изменения в организме человека происходят при воздействии высоких и низких температур, относительной влажности и скорости воздуха в окружающей среде? 11. Какие мероприятия необходимо осуществлять для обеспечения нормативных параметров микроклимата? 12. Аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. 13. Какие методы борьбы с шумом, вибрацией и другими колебаниями используются на производстве и быту? 14. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)? 15. Дайте классификацию индивидуальных средств защиты работающих. 16. Что представляют собой электротравмы и электроудары, как они характеризуются? 17. Какие факторы влияют на степень поражения человека электротоком? 18. Какие вы знаете методы обеспечения электробезопасности? 19. Назовите требования безопасности при проведе-

циями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

У3. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У4. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У5. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У6. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У7. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

У8. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У9. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

нии технологических процессов.

20. Какие виды труда относятся к работам с повышенной опасностью?

21. При каких условиях определяются категории зданий или помещений по взрывопожарной и пожарной опасности?

22. Какие выходы являются эвакуационными и какие требования предъявляются к ним?

23. Каковы основные принципы тушения пожаров?

24. Что относится к первичным средствам пожаротушения и какова их характеристика?

25. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность работника за невыполнение требований охраны труда

26. Средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности?

27. Способы определения состояние пострадавшего. Помощь в зависимости от тяжести состояния.

28. Пожарная сигнализация

29. Безопасность технологических процессов, оборудования и инструмента

30. Классификация и идентификация ОВПФ

31. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)

2 Типовые практико-ориентированные задания

1. Заполните таблицу

Виды травм	Причины	Способы устранения
Ушибы, порезы		
Ожог		
Электроудар		

2. Оформить акт о несчастном случае по форме Н-1, согласно производственной ситуации: В ПОП «_____» по адресу г. _____, улица _____, дом _____, 25 марта текущего года в 15.30 ч. повар Иванов Пётр Сидорович при переносе уронил ящик с продуктами весом 40 кг, что привело к травме - перелому левой стопы ноги. Иванов П.С. находился в больнице 14 дней, после этого ему был выдан листок нетрудоспособности сроком на 21 день.

3. Назовите последовательность оказания помощи при потере сознания, остановке дыхания. Порядок проведения реанимации.

Критерии оценки экзамена

–«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

–«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

–«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

–«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		
Условия труда на предприятиях общественного питания.	Анализ конкретных ситуаций	Студенты: - характеризуют условия труда в предприятии общественного питания; - определяют факторы, влияющие на условия труда, их виды в предложенных ситуационных задачах.
Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Анализ конкретных ситуаций	Студенты получают набор ситуационных задач
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		
Электробезопасность.	Ситуационный анализ	Соблюдение правил электробезопасности в ПОП. Студенты получают набор ситуационных задач для решения
Пожарная безопасность.	Дискуссия	Групповое обсуждение: - обязанность и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в ПОП; - основные причины возникновения пожаров на предприятиях общественного питания; - способы предупреждения и тушения пожаров.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда		2	
1.1 Нормативно - правовая база охраны труда	Практическая работа № 1 Изучение федеральных законов, нормативно – технических документов в области охраны труда	2	У1, У2, У5, У7
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		2	
2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Практическое занятие № 2 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Оформление актов	2	У1, У3, У6, У7, У8, У9
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		6	
3.1 Электробезопасность	Практическая работа № 3 Электробезопасность: оказание помощи	2	У1, У2, У3, У7, У8
3.2 Пожарная безопасность	Практическая работа № 4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров.	2	У1, У2, У3, У8, У9
	Практическая работа № 5 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	У1, У4, У5, У6, У7, У8
ИТОГО		10	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль- ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, У, З)	Оценочные средства	
№1	Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда	ОК 1 - ОК 10 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 303.1, 303.2, 303.4, 303.6, 304.1, 304.2, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.5, 305.6, 306.3, 306.4, 306.7, 308.3, 308.4, 309.3, 310.6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.5, У03.5, У04.3, У04.5, У05.2, У06.3, У06.5, У07.2, У07.3, У10.3, У10.4, У10.6, У10.7 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.2, ПК 6.4-6.5, ПК 7.1-7.2 У1, У2, У5, У7 З1, З2, З4, З5, З6, З8, З9.	Рубежная Контрольная работа №1	1. Теоретические вопросы
№2	Допуск к экзамену	ОК 1 - ОК 10 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.5, У03.5, У04.3, У04.5, У05.2, У06.3, У06.5, У07.2, У07.3, У10.3, У10.4, У10.6, У10.7 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.2, ПК 6.4-6.5, ПК 7.1-7.2 У1, У3, У6, У7, У8, У9	Практические- работы	1. Практико-ориентированные задания

Промежу- точная ат- тестация	Экзамен	ОК 1 - ОК 10 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 303.1, 303.2, 303.4, 303.6, 304.1, 304.2, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.5, 305.6, 306.3, 306.4, 306.7, 308.3, 308.4, 309.3, 310.6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.5, У03.5, У04.3, У04.5, У05.2, У06.3, У06.5, У07.2, У07.3, У10.3, У10.4, У10.6, У10.7 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.2, ПК 6.4-6.5, ПК 7.1- 7.2 У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9 31, 32, 33, 34, 35 36, 37, 38, 39.	Экзамена- ционные билеты	1. Перечень теоре- тических вопросов 2. Типовые практико- ориентированные задания
---	----------------	---	---	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Условия реализации дисциплины	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции Лаборатория Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Аптечка индивидуальная; Комплект шин транспортных лестничных; Носилки бескаркасные с чехлом; Огнетушители (учебный макет ОУ-3); Пакет противохимический индивидуальный ИПП; Самоспасатель изолирующий противопожарный; Сумка санитарная (укладка по пр 61н); Костюм защитный ОЗК Л-1; Анемометры AR816; Дозиметры "SOEKS" 01м; Люксметры цифровые AR 813 А; Шумомеры Testo-815 Комплект типового учебного оборудования "Измерение сопротивления заземления методом" БЖД-12; Комплект типового учебного оборудования "Исследование сопротивления тела человека" БЖД-04; Комплект типового учебного оборудования "Электробезопасность в трехфазных сетях переменного тока" БЖД-01/02; Комплект учебный лабораторного оборудования «Защитное заземление и зануление» ЭЛБ-240.003.02 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно	16.09.2020 г. Протокол № 1	
2	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами "BOOK.RU" (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции: Основная литература 1. Графкина, М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В.	16.09.2020 г. Протокол № 1	

	Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/24956. - ISBN 978-5-00091-430-4. - Текст : электронный. - URL:https://new.znaniium.com/read?id=339847 2. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : Кно-Рус, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-406-06531-0. — URL: https://book.ru/book/930413 Дополнительная литература 1. Федоров, П. М. Охрана труда : практ. пособие / П.М. Федоров. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 137 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://new.znaniium.com]. - ISBN 978-5-369-00797-6. - Текст : электронный. - URL: https://new.znaniium.com/read?id=341410 2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с. —(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст : электронный. - URL: https://new.znaniium.com/read?id=260426		
--	---	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС «ЮРАЙТ» К-42-22 от 24.08.2022 г. ЭБС «Znanium» К-38-22 от 10.08.2022 г. ООО «Знаниум». Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: Основная литература 1. Графкина, М. В. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=304017 2. Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. В. Пачурин, Н. И. Щенников, Т. И. Курагина ; под общ. ред. Г. В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 143 с. — (Высшее образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=337514 3. Косолапова, Н.В., Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06531-0. — Режим доступа: https://book.ru/view/57461fb7445d8b484530cc10b945c31a3 Дополнительная литература Федоров, П. М. Охрана труда [Электронный ресурс]: практическое пособие / П.М. Федоров. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 137 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: https://znanium.com/read?id=133104 2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=51793	14.09.2022 г. Протокол № 1	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Материально-техническое обеспечение читать в новой редакции: Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeavor Sigma-65; Стол рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полус"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР";	14.09.2022 г. Протокол № 1	

		Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12Е; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроек); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом CHEJ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные Дегидратор AIRHOT FD-6G Кремер-сифон для сливок Ручная машинка для раскатки теста IMPERIA SFOGLIATRICE IPASTA Гастроемкости из нержавеющей стали Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали		
2	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС «ЮРАЙТ» К-42-22 от 24.08.2022 г. ЭБС «Znanium» К-38-22 от 10.08.2022 г. ООО «Знаниум». Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: Основные источники: 1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-	14.09.2022 г. Протокол № 1	

		14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-491498#page/59 2. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358158 Дополнительная литература 1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой. - 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: https://znanium.com/read?id=369787		
--	--	---	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
Рабочие программы дисциплин, модулей, практик				
		Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Материально-техническое обеспечение читать в новой редакции: Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeavor Sigma-65; Стол рабочий островной СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные;	14.09.2022 г. Протокол № 1	

		Весы лабораторные ЕТ-1000М; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер В5 (360х290х450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750х773х772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроек); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные		
	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС ZNANIUM.com К-44-21 от 12.07.2021 г. ООО Знаниум с 01.09.2021 по 31.08.2022 г. ЮРАЙТ К-42-21 от 12.07.2021 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: Основная литература Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-491831#page/1 1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/read?id=358198 2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда	14.09.2022 г. Протокол № 1	

		[Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . - Макрообъект.. 3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358232 4. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . – Макрообъект. Дополнительная литература 1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Мосева : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=272162 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=114951 3. Боларев, В. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / Б. П. Боларев. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с.: 60х90 1/16. - ISBN 978-5-16-010398-3 - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=213135 4. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=339104 5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: https://znanium.com/read?id=369787 6. Методические указания к выполнению практических работ по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-16 с.		
--	--	---	--	--

		7. Диетическое питание: методические указания к выполнению практических работ по дисциплинам «Школьное, диетическое и лечебно-профилактическое питание» и «Диетическое питание» для обучающихся для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И. В. Авдюшина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-9 с.		
--	--	--	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
Рабочие программы дисциплин, модулей, практик				
		Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Материально-техническое обеспечение читать в новой редакции: Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гastroемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeavor Sigma-65; Стол рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX;	14.09.2022 г. Протокол № 1	

		Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБ Академия К-27-20 от 20.02.2020 г. ИП Бурцева А.И.до 31.03.2023 г., Система электронного обучения «Академия» К-39-21 от 12.07.2021 г. ООО «Академия-медиа» до 31.08.2024 г., ЭБС BOOK.ru К-40-21 от 12.07.2021 г. ООО «КноРус медиа» с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., ЭБС ZNANIUM.com К-44-21 от 12.07.2021 г. ООО Знаниум с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., ЮРАЙТ К-42-21 от 12.07.2021 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: Основные источники	14.09.2022 г. Протокол № 1	

		1.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/read?id=358198 2.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232 3.Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект 4.Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854 5.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-491140#page/1 6.Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=369787 Дополнительные источники: 1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358374 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родос России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358427 3. Гайворонский, К. Я. Технологическое	
--	--	---	--

		оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=112074 4. Ратушный А.С. Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — ISBN 978-5-394-03349-0. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=353553 5. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 240 с. - Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=440560 . - ISBN 978-5-4468-8936-5 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: методические указания к выполнению практических работ по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-13 с. 7. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). — Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true. — Макрообъект. Периодические издания: 1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707 2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/	
--	--	---	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
Рабочие программы дисциплин, модулей, практик				
		Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Материально-техническое обеспечение читать в новой редакции: Рабочие места обучающихся, учебная мебель; Блендер-кувшины SUPRA BLS 755; Стойка барная; Стулья барные; Банкетные столы; Банкетный текстиль; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые	14.09.2022 г. Протокол № 1	
3	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС ZNANIUM.com K-44-21 от 12.07.2021 г. ООО Знаниум с 01.09.2021 по 31.08.2022 г.п. ЮРАЙТ K-42-21 от 12.07.2021 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: Основная литература 1. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л. Л. Счесленок. - Москва : Издательский центр "Академия", 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-4468-7577-1-Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346822 2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=329600 3. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Г.С. Сологубова.-4-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022 – 396с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный ISBN 978-5-534-15649-2. Режим доступа : https://urait.ru/viewer/organizaciya-obluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291#page/1 Дополнительная литература 1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие /	14.09.2022 г. Протокол № 1	

	Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=333406 2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232 Периодические издания 1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707 2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/		
--	--	--	--