

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
08.02.2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Охрана труда
«обще профессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения
Очная
на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

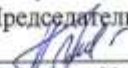
Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Марина Александровна Ильина

ОДОБРЕНО

Предметной/предметно-цикловой комиссией «Экономика и сфера обслуживания»

Председатель

 /Н.Н.Колесникова
Протокол № 6 от «25» 01 2023

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от « 08 » 02 2023

Рецензент: *доцент кафедры Химии, к.с.-х.н., доцент*  /И.А.Долматова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	29
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	31

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Охрана труда»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «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

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин: 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 профессиональных модулей:

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 контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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 профессиональными и общими 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 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

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

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно;

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Код ПК/ ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-ОК 09	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, связанные с прошлыми,	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; 37. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности

	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;	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 09	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 09	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;	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;
ПК 6.5, ОК 01-ОК 09	У6. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	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 09	У1. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	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	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 составлять план действий; Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.04 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для	Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.03 формат оформления

	решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	результатов поиска информации; Зо 02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию; Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 эффективно работать в команде; Уо 04.03 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;
ОК 05	Уо 05.01 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	Зо 05.02 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; Зо 05.03 правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Уо 06.01 отстаивать активную гражданско-патриотическую позицию;	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.02 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; Зо 07.03 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Зо 07.04 принципы бережливого производства; Зо 07.05 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.06 основные направления изменения климатических условий

	Уо 07.04 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; Уо 07.05 оценивать чрезвычайную ситуацию; Уо 07.06 составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;	региона; Зо 07.07 основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием;
ОК 08	Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения;
ОК09	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 09.07 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности; Зо 09.06 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в т.ч. в форме практической подготовки	10
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
лекции, уроки	18
практические занятия	10
лабораторные занятия	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	12
Форма промежуточной аттестации - <i>Экзамен</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
ОП.08 Охрана труда		50/10		
Раздел I. ПРАВОВЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ОХРАНЫ ТРУДА		12/2	ОК 01-ОК 09 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	4/2		
	11 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,	2	ОК 01-ОК 09 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	31, 32, 34, 35 Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо01.04, Зо01.05, Зо01.06, Зо01.07, Зо01.08, Зо02.01, Зо03.01, Зо03.02, Зо03.04, Зо03.06, Зо04.01, Зо04.02, Зо04.04, Зо04.05, Зо04.09

	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 и лабораторных занятий	2/2		
	Практическое занятие 1 «Изучение федеральных законов, нормативно – технических документов в области охраны труда»	2/2	ОК 01-ОК 09 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 Уо01.1, Уо01.02, Уо01.3, Уо01.04, Уо01.5, Уо01.08, Уо01.9, , Уо02.05, Уо03.05, Уо04.03, Уо05.02, Уо07.02, Уо07.03,
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2		
	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	2	ОК 01-ОК 09 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	31, 32, 34, 35 Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо01.04, Зо01.05, Зо01.06, Зо01.07, Зо01.08, Зо02.01, Зо03.01, Зо03.02, Зо03.04, Зо03.06, Зо04.01, Зо04.02, Зо04.04, Зо04.05, Зо04.09
Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях.	Содержание учебного материала	6		
	1 1 Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные; обязанности. Основания для заключения договоров со специалистами или	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1	34, 36, 39. Зо04.01, Зо04.02, Зо04.04, Зо04.05,

	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. Санитар-но-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.		ПК 5.1, ПК 6.2, ПК 6.4-6.5, ПК 7.1-7.2	Зо04.09, Зо06.03, Зо06.04, Зо06.07, Зо09.03
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	Заполнение образцов журналов регистрации инструктажей по технике безопасности	4		У5, У6, У7, У8, У9 34, 36, 39. Уо05.2, Уо06.3, Уо06.5, Уо07.2, Уо07.3,
Раздел 2. УСЛОВИЯ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		9/2		
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2		
	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	2	ОК 01-ОК 09 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	31, 32, 33, 37 Зо01.1, Зо01.2, Зо01.3, Зо01.4, Зо01.5, Зо01.6, Зо01.7, Зо01.8, Зо02.1, Зо03.1, Зо03.2, Зо03.4, Зо03.6,

	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			
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	7/2		
	1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), 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	2	ОК 01-ОК 09 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	33, 37 Зо01.1, Зо01.2, Зо01.3, Зо01.4, Зо01.5, Зо01.6, Зо01.7, Зо01.8, Зо02.1, Зо03.1, Зо03.2, Зо03.4, Зо03.6,
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	Практическое занятие 2 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Оформление актов	2/2	ОК 01-ОК 09 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 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.8, Уо06.3, Уо06.5, Уо07.2,
	Самостоятельная работа обучающихся	3		
	Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	3	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1	33, 37 Зо03.1, Зо03.2, Зо03.4, Зо03.6
Раздел 3 ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ		17/6		
Тема 3.1	Содержание учебного материала	7		

Электро- безопасность	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	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1	31, 32, 33, 3o01.1, 3o01.2, 3o01.3, 3o01.4, 3o01.5, 3o01.6, 3o01.7, 3o01.8, 3o02.1, 3o03.1, 3o03.2, 3o03.4, 3o03.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	Практическое занятие 3 Электробезопасность: оказание помощи	2/2	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1-7.2	У1, У2, У3, У7, У8 Уo01.1, Уo01.2, Уo01.3, Уo01.4, Уo01.5, Уo01.8, Уo01.9, Уo02.5, Уo03.5,
	Самостоятельная работа обучающихся:	3		
	Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	3	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1-7.2	33, 37
Тема 3.2	Содержание учебного материала	8		

Пожарная безопасность	1 Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции 2 Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров 3 Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения 4 Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение 5 Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания Контрольная работа	4	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1- 7.2	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9 31, 32, 33, Зо01.1, Зо01.2, Зо01.3, Зо01.4, Зо01.5, Зо01.6, Зо01.7, Зо01.8, Зо02.1, Зо03.1, Зо03.2, Зо03.4, Зо03.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4		
	Практическое занятие 4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Практическое занятие 5 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4/4	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1- 7.2	У1, У2, У3, У8, У9 У1, У4, У5, У6, У7 У8 Уо01.1, Уо01.2,

				Уо01.3, Уо01.4, Уо01.5, Уо01.8, Уо01.9, Уо02.5, Уо03.5,
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2		
Требования безопасности к производственному оборудованию	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	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1	37-39 Зо03.1, Зо03.2, Зо03.4, Зо03.6, Зо04.1, Зо04.2, Зо04.4, Зо04.5, Зо04.9, Зо05.1, Зо05.2, Зо05.4, Зо05.5, Зо05.6, Зо06.3, Зо06.4, Зо06.7, Зо08.3, Зо08.4, Зо09.3
Промежуточная аттестация, в том числе:		12		
Экзамен				
Всего:		50/10		

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	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; 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
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MSOffice, 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, 2024. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=442072>
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, 2023. — 143 с. — (Высшее образование). - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=416824>
3. **Косолапова, Н.В.,** Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ш.А.Халилов, А.Н.Маликов, В.П.Гневиков — Москва : ИД «ФОРУМ» 2023. — 576 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-406-06531-0. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=422430>

Дополнительные источники:

1. **Федоров, П. М.** Охрана труда [Электронный ресурс]: практическое пособие / П.М. Федоров. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 137 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=368315>
2. **Гайворонский, К. Я.** Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=344636>

Периодические издания

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Программное обеспечение:

MS Windows
Calculate Linux Desktop
MS Office
7 Zip

Интернет-ресурсы

Трудовой кодекс Российской Федерации (последняя редакция) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.trudkodeks.ru/>, свободный. — Загл. с экрана. Яз. рус.

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.

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.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Раздел1/ 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 рабочем месте. Дата Фамилия, имя, отчество инструктируемого Год рождения Профессия инструктируемого Подпись Инструктирующего Инструктируемого Формы контроля: Предоставить конспект.
2	Раздел2/ Тема 2.2 Производственный травматизм и	Задание: Подготовить сообщения по темам: - «Производственный травматизм», - «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания. Меры профилактики»

	профессиональные заболевания	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.
	Раздел3/ 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: 1. -Правила устройства электроустановок (ПУЭ), издание седьмое; 2. -Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПТЭЭП), утвержденные приказом Минэнерго России от 13.01.2003 N 6; 3. -Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденные приказом Минтруда России от 24.07.2013 N 328н; 4. -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	Критерии оценки
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	
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 Контрольная работа	
8	Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9 37	Тест	

Критерии оценки тестовых работ:

- «3 » - за 60% правильно выполненных заданий
- «4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий
- «5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

- Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
- «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
- Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умении студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
- «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить

полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

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 инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-	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 проведении 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?

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Концентрированного обучения Я.И. Коменский	Организация учебного процесса, при которой внимание студентов сосредотачиваются на более глубоком изучении темы за счет объединения уроков в блоки	Максимально сближает учебный процесс с естественными психологическими особенностями человеческого восприятия, осмысления, запоминания, воспроизведения, применения, систематизации и обобщения	Ведение материала блоками Учебный блок включает лекцию, практическое занятие, самостоятельную работу учащихся, контроль (зачет)
2	Развивающее обучение Л.С. Выготский, Л.В. Занков,	Развитие личности и ее способностей	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию	Вовлечение студентов в различные виды деятельности
3	Модульного обучения П.А.Юцявичене	Освоение учебного материала в процессе активной деятельности учеников; Развитие у студентов умений планировать свою деятельность	Самостоятельная работа студентов по индивидуальным заданиям Психологическая комфортность на занятиях	Работа с модульными блоками – учебными элементами (УЭ), которые структурируются в определенном порядке, предлагаются студентам в комплектах
4	Проблемного обучения Д. Дьюи	Развитие познавательной способности	Постоянная постановка перед студентом проблемных ситуаций приводит к тому, что он стремится их разрешить, тем самым мы имеем дело с творческой личностью всегда способной к поиску	Преподаватель, зная уровень подготовленности своих студентов и исходя из специфики обучения, может ставить перед ними уже встречавшиеся ранее проблемы. При этом он учитывает следующее: а) решение встречавшихся ранее, но не решенных из-за отсутствия достаточных знаний проблем укрепляет интерес учащихся к предмету, убеждает их в том, что практически все учебные проблемы - для

				этого надо иметь больше знаний
5	Здоровьесберегающие	Обеспечить студенту высокий уровень реального здоровья, вооружив его необходимым багажом знаний, умений, навыков, необходимых для ведения здорового образа жизни, и воспитав у него культуру здоровья.	Использование данных технологий позволяют равномерно во время урока распределять различные виды заданий, чередовать мыслительную деятельность с физминутками, определять время подачи сложного учебного материала, выделять время на проведение самостоятельных работ, нормативно применять ТСО, что дает положительные результаты в обучении.	При организации урока выделить три основных этапа с точки зрения здоровьесбережения, которые характеризуются своей продолжительностью, объемом нагрузки и характерными видами деятельности
6	Групповые технологии (Г.К. Селевко)	Активизация коллективной познавательной деятельности. Формирование личной ответственности, коммуникативной культуры	Организация совместных действий ведущих к активизации познавательного процесса	На практических занятиях в работе творческих групп использую: познавательные задачи, заполнение таблиц, опорных конспектов
7	Информационные компьютерные технологии (А.И. Яковлев)	Повышение уровня компетентности в области современных информационных технологий	Активное участие работы на образовательном портале, опыт работы в сети Интернет. Наблюдается повышение активности и мотивации к профессиональной самореализации (создают презентации и проекты по темам творческих и профессиональных выступлений)	Размещение материала на образовательном портале

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль-ная точка	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
№1	Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность	ОК 1 - ОК 09 З001.1, З001.2, З001.3, З001.4, З001.5, З001.6, З001.7, З001.8, З002.1, З003.1, З003.2, З003.4, З003.6, З004.1, З004.2, З004.4, З004.5, З004.9, З005.1, З005.2, З005.4, З005.5, З005.6, З006.3, З006.4, З006.7, З008.3, З008.4, З009.3, У001.1, У001.2, У001.3, У0001.4, У001.5, У001.8, У001.9, У002.5, У003.5, У004.3, У004.5, У005.2, У006.3, У006.5, У007.2, У007.3, 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 31, 32, 34, 35 36, 38, 39.	Рубежная Контрольная работа	1. Теоретические вопросы
№2	Допуск к экзамену	ОК 1 - ОК 09 У001.1, У001.2, У001.3, У0001.4, У001.5, У001.8, У001.9, У002.5, У003.5, У004.3, У004.5, У005.2, У006.3, У006.5, У007.2, У007.3, У009.3, У009.4, У009.6, У009.7 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
Промежуточная аттестация	Экзамен	ОК 1 - ОК 09 З001.1, З001.2, З001.3, З001.4, З001.5, З001.6, З001.7, З001.8, З002.1, З003.1, З003.2, З003.4, З003.6, З004.1, З004.2, З004.4, З004.5, З004.9, З005.1, З005.2, З005.4, З005.5, З005.6, З006.3, З006.4, З006.7, З008.3, З008.4, З009.3, У001.1, У001.2, У001.3, У0001.4, У001.5, У001.8, У001.9, У002.5, У003.5, У004.3, У004.5, У005.2, У006.3, У006.5, У007.2, У007.3, У009.3, У009.4, У009.6, У009.7 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.	Экзаменационные билеты	1. Перечень теоретических вопросов 2. Типовые практико-ориентированные задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

[illegible]