

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 173 _ от «29» _08_ 2018г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара. 2018 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией специальностей
Общественного питания
Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Головачева И.Г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии / специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

Учебная дисциплина Охрана труда является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений

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

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности,
- **уметь** использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- **уметь** участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности,
- **уметь** проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ,
- **уметь** вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
 - **уметь** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
 - **уметь** правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
 - **уметь** составить план действия.
 - **уметь** определять необходимые ресурсы.
 - **уметь** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
 - **уметь** реализовать составленный план.

- **уметь** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- **уметь** определять задачи поиска информации
- **уметь** определять необходимые источники информации
- **уметь** планировать процесс поиска
- **уметь** структурировать получаемую информацию
- **уметь** выделять наиболее значимое в перечне информации
- **уметь** оценивать практическую значимость результатов поиска
- **уметь** оформлять результаты поиска
- **уметь** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- **уметь** выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- **уметь** организовывать работу коллектива и команды
- **уметь** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- **уметь** излагать свои мысли на государственном языке
- **уметь** оформлять документы
- **уметь** описывать значимость своей профессии
- **уметь** презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** соблюдать нормы экологической безопасности
- **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- **уметь** использовать современное программное обеспечение
- **уметь** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- **уметь** понимать тексты на базовые профессиональные темы
- **уметь** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- **уметь** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- **уметь** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- **уметь** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- **знать** законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации,
- **знать** обязанности работников в области охраны труда,
- **знать** фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда,

- **знать** возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом),
- **знать** порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности,
- **знать** порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
 - **знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
 - **знать** основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
 - **знать** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
 - **знать** методы работы в профессиональной и смежных сферах.
 - **знать** структуру плана для решения задач.
 - **знать** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
 - **знать** номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
 - **знать** приемы структурирования информации
 - **знать** формат оформления результатов поиска информации
- **знать** содержание актуальной нормативно-правовой документации
- **знать** современная научная и профессиональная терминология
- **знать** возможные траектории профессионального развития и самообразования
- **знать** психологию коллектива
- **знать** психологию личности
- **знать** основы проектной деятельности
- **знать** особенности социального и культурного контекста
- **знать** правила оформления документов.
- **знать** сущность гражданско-патриотической позиции
- **знать** общечеловеческие ценности
- **знать** правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- **знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- **знать** основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- **знать** пути обеспечения ресурсосбережения.
- **знать** современные средства и устройства информатизации
- **знать** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

- **знать** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- **знать** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- **знать** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- **знать** особенности произношения
- **знать** правила чтения текстов профессиональной направленности

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки – 40 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 часов, в том числе:

- теоретическое обучение - 24 часов;
- лабораторные и практические занятия, включая семинары – 12 часов;
- Самостоятельная работа обучающегося - 4 часа.

Консультации – 0 часов.

Промежуточная аттестация - 0 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППКРС** - не предусмотрено

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	40
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося	4
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Консультации	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и (или) практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы ¹
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины.		
	2. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.		
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		14	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативно-правовая база охраны труда. Федеральные законы в области охраны труда.		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти.		
	3. Система стандартов по технике безопасности. Межотраслевые правила по охране труда.		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Практическое занятие № 1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии	2	

¹ В соответствии с примерной основной образовательной программой

	действующими Федеральными Законами в области охраны труда.			
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Органы надзора и контроля за охраной труда.		
	2.	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, предприятиях	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Служба охраны труда на предприятии. Основание для заключения договоров по охране труда. Комитеты по охране труда.		
	2.	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.		
	Практическое занятие № 2 Составление таблиц обязанностей работодателя и работника по обеспечению безопасных условий и охраны труда.		2	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания			10	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры. Санитарные нормы условий труда.		
	2.	Вредные производственные факторы. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2	
Практическое занятие №3 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам				
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	1.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания		

заболевания	2.	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие №4 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		2	
	Самостоятельная работа №1 Подготовить сообщения по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			12	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1.	Электробезопасность. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм		
	2.	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Практическое занятие № 5. Изучение технических и организационных мероприятий по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		2		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Пожарная безопасность. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.		
	2.	Противопожарный инструктаж. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.		
	3.	Факторы пожарной опасности. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.		
	4.	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
Практическое занятие № 6. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		2		

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	Самостоятельная работа №2 Составить план мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания		2	
Тема 3.3 Требования безопасности производственному оборудованию	к	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.		
		2. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования.		
Тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрена)				
Дифференцированный зачет			2	
Консультации				
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрена)				
Курсовая работа (проект) (если предусмотрена)				
Объем образовательной нагрузки			40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории «Охрана труда».

Оснащение учебного кабинета²:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- репродукции;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

² В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ И ТРЕБОВАНИЯМИ WS

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)
14. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.
15. Девясилов В.А. Охрана труда [Текст]: учебник для сред.проф. образования / В.А. Девясилов - М.: ФОРУМ, 2013.- 496 с.

Дополнительные источники

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Интернет- ресурсы

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения ³
Умеет выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
Умеет использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
Умеет участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
Умеет проводить вводный инструктаж помощника	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4	проверка результатов практических работ,

³ *Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.*

повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	решение профессиональных задач
Умеет вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ, решение профессиональных задач
Знает законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаци	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	письменный и устный опрос; тестирование
Знает обязанности работников в области охраны труда	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	письменный и устный опрос; тестирование
Знает фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	письменный и устный опрос; тестирование
Знает возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	письменный и устный опрос; тестирование

работниками (персоналом)		
Знает порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	письменный и устный опрос; тестирование
Знает порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	письменный и устный опрос; тестирование