

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***ОП.08 Охрана труда***

**программы подготовки специалистов среднего звена**

***по специальности***

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

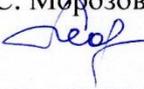
Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП  
2018

Артем 2020

Рабочая программа дисциплины «**Охрана труда**» разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ 22 апреля 2014 года № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

**Разработчик:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова 

**Эксперты:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	Л.С. Самохина 
ООО «Столовая «Березка», г.Артем	Директор	К.А. Осипчук 



ОДОБРЕНА

на заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме протокол №\_13 от «28» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист научно-методической части



Т.И. Теплякова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>
<b>5. ГЛОССАРИЙ</b>	<b>31</b>
<b>6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ</b>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа дисциплины «Охрана труда» вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

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

Учебная дисциплина входит в основную часть цикла ОП – «Общепрофессиональные дисциплины».

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

рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области охраны труда;
- освоение методов и путей обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- освоение знаний в использовании нормативной и справочной литературы;
- применение полученных знаний и умений при эксплуатации технологического оборудования.

### Задачи дисциплины:

- изучить системы управления охраной труда в организации, законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные – требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- ознакомить с возможными последствиями несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- научить студентов работать с нормативно-техническими документами по охране труда.

### 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;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

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

При изучении дисциплины решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

#### **1.4. При изучении дисциплины рассматриваются:**

–воздействие негативных факторов на человека;

–идентификация травмируемых и вредных факторов;

–методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;

–правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии;

–особенности обеспечения безопасности условий труда в сфере профессиональной деятельности;

–производственный травматизм и профессиональная заболеваемость.

#### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины для студентов очного отделения:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

#### **1.5.1 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины для студентов заочного отделения:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Рабочая программа дисциплины построена по модульно-блочному принципу. Под модулем понимается укрупненная логико-понятийная тема, характеризующаяся общностью используемого понятийно-терминологического аппарата. Каждый модуль состоит из одного или нескольких блоков. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1 - Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы для студентов очной формы обучения

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<b>8</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
составление таблиц, схем	<b>12</b>
подготовка презентационных материалов	
работа с нормативной и справочной литературой	<b>2</b>
реферативная работа	
составление опорных конспектов, тезисов	<b>2</b>
<i>Итоговая аттестация проводится по рейтинговой технологии. Форма аттестации – дифференцированный зачет..</i>	

Таблица 1.1 - Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы для студентов заочной формы обучения

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<b>2</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
составление таблиц, схем	<b>12</b>
подготовка презентационных материалов	<b>8</b>
работа с нормативной и справочной литературой	<b>10</b>
реферативная работа	
составление опорных конспектов, тезисов	<b>10</b>
<i>Итоговая аттестация проводится по рейтинговой технологии. Форма аттестации – дифференцированный зачет..</i>	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студентов очного отделения.**

Наименование модулей и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Внеаудиторная работа студента (час)	Количество аудиторных часов		
			Всего	в том числе:	
				Теоретическое обучение	ЛПЗ, семинары
Введение	2		2	2	
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	4		4	2	2
Тема 2. Обеспечение охраны труда	6	2	4	2	2
Тема 3. Организация охраны труда	2		2	2	
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания	4	2	2	2	
Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария	4	2	2	2	
Тема 6. Основные метеорологические параметры. Межотраслевые правила по охране труда	4	2	2	2	
Тема 7. Производственный травматизм. Профессиональные заболевания.	8	2	6	2	4
Тема 8. Электробезопасность на предприятиях питания	4	2	2	2	
Тема 9. Пожарная безопасность. Противопожарный инструктаж	4	2	2	2	
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база	4	2	2	2	
Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим	2		2	2	
<b>Итого:</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>8</b>

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для студентов заочного отделения.**

Наименование модулей и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Внеаудиторная работа студента (час)	Количество аудиторных часов		
			Всего	в том числе:	
				Теоретическое обучение	ЛПЗ, семинары
Введение	2	2			
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	4	2	2	2	
Тема 2. Обеспечение охраны труда	6	6			
Тема 3. Организация охраны труда	2	2			
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания	4	4			
Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария	4	4			
Тема 6. Основные метеорологические параметры. Межотраслевые правила по охране труда	4	4			
Тема 7. Производственный травматизм. Профессиональные заболевания.	8	4	4	2	2
Тема 8. Электробезопасность на предприятиях питания	4	4			
Тема 9. Пожарная безопасность. Противопожарный инструктаж	4	2	2	2	
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база	4	4			
Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим	2	2			
<b>Итого:</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»**

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

Наименование разделов модулей и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Содержание</b>		
Введение Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	<p>Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p>	2	1,2
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	2	2,3
	<b>Содержание</b>		
Тема 2. Обеспечение охраны труда	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.</p>	2	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 1.</b> Анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	2	3
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Выполнение тестового задания по теме.	2	2,3
	<b>Содержание</b>		
Тема 3. Организация охраны труда	<p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий</p>	2	1,2

	<p>работников.</p> <p>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).</p> <p>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.</p>		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания	<p>Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.</p> <p>Основные метеорологические параметры. Санитарные нормы условий труда. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p>	2	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 2.</b> Составление текстовой таблицы «Вредные производственные факторы на предприятиях питания», краткая характеристика	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария	<p>Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.</p> <p>Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаям.</p>	2	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 3.</b> Изучение инструкций по технике безопасности, предъявляемой к технологическому оборудованию.	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 6. Основные метеорологические параметры. Межотраслевые правила по охране труда	<p>Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентраций) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных</p>	2	1,2

	<p>факторов.</p> <p>Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям</p> <p>Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению).</p>		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 4.</b> Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 7 Производственный травматизм. Производственные заболевания..	<p>Производственный травматизм: понятие, 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.</p> <p>Профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Производственные факторы, влияющие на возникновение профессиональных заболеваний на ПОП.</p> <p>Основные мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний</p>	2	1,2
	<b>Практическая работа № 3.</b> Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта о несчастном случае на производстве (форма Н-1).	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 5.</b> Составление мероприятий по предупреждению травматизма.	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 8. Электробезопасность на предприятиях питания	<p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).</p> <p>Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления</p>	2	1,2

	<p>изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> <p>Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>		
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 6.</b> Составление схемы «Классификация условий работ по степени электробезопасности на предприятиях питания».</p>	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<p>Тема 9. Пожарная безопасность. Противопожарный инструктаж</p>	<p>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 обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура. Область компетенции.</p> <p>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 пожаром.</p> <p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы, назначение.</p>	2	1,2
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 7.</b> Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.</p>	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<p>Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база.</p>	<p>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <p>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.</p>	2	1,2
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 8.</b> Анализ опасности получения травм при не соблюдении требований безопасности при работе</p>	2	3

	на технологическом оборудовании.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим.	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	2	1,2
	<b>Всего:</b>	<b>48</b>	
	в том числе:		
	теоретическое обучение	<b>24</b>	
	практические занятия	<b>8</b>	
	внеаудиторная самостоятельная работа	<b>16</b>	

#### 2.4. Тематика практических занятий

Программой определен объем практических занятий как формы групповой аудиторной учебной работы под руководством преподавателя. Занятия рассчитаны на проведение в малых группах. Основной целью занятий является формирование умений в наиболее сложных и общезначимых вопросах дисциплины, решении расчетных и практико-ориентированных задач.

Тематика семинарских занятий представлена в таблице 4.

Таблица 3. - Тематика практических занятий

№ пп	Учебно-образовательный модуль. Цели	Тематика	Рекомендуется для области знаний (семестры)								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Цель: формирование умений работать с нормативной литературой	Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.							*		
2	Цель: закрепление полученных знаний	Выполнение тестового задания по теме.							*		
3	Цель: формирование умений анализировать случаи производственного травматизма на предприятии и оформлять акт о несчастном случае на производстве.	Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта о несчастном случае на производстве (форма Н-1).							*		

Практические занятия по каждой теме обеспечены учебными пособиями с набором вариативных заданий (расчетных и организационно-практических задач).

## **2.5. Внеаудиторная самостоятельная работа**

Программой определен объем самостоятельной работы студента, аудиторной и внеаудиторной самостоятельная работа студентов, - не менее 50% от общей обязательной нагрузки студента и является важнейшим компонентом образовательного процесса, формирующего личность студента, его мировоззрение и культуру поведения, развивающим его способности к самообучению и повышению своего профессионального уровня.

Цели самостоятельной работы – формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа проводится в период изучения отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, подготовки к лабораторному практикуму, семинарам, практическим занятиям, тренингам, деловым и ролевым обучающим играм, к рубежному контролю, экзамену или зачету, контрольной работе, к выполнению домашнего задания, предусмотренного рабочей учебной программой, к написанию рефератов, презентаций и доклада по ним.

Тематика СР носит профессионально-ориентированный характер и непосредственно связана с вопросами, изучаемыми по дисциплине.

Программой предусмотрен самостоятельный выбор студентом тематики реферативно-исследовательских работ.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов**

##### **1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:**

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

##### **2. «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:**

- мультимедийное оборудование;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы);
- вербальные средства обучения (учебная и учебно-методическая литература, инструкционные карты, дидактические материалы);
- манекен «Максим» («Гоша»);
- обучающие стенды;
- дозиметр;
- противогазы ГП – 5 и ГП – 7

##### **3. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»:**

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия.

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

##### **1. «Микробиологии, санитарии и гигиены»**

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

## 2. «Учебный кулинарный цех»

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

### **Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:**

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);
- блинница электрическая;
- ванны моечные;
- весы электронные;
- кофе машина;
- мясорубка;
- печь электрическая;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR.

### **Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:**

- пароконвектомат;
- ванна моечная ВСМ-1/530КК;
- ванна-раковина;
- машина тестомесильная;
- миксер;
- печь электрическая;
- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
- взбивальная машина.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

#### **Нормативно-правовые документы:**

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации от 12.12.1993 г. с учетом поправок, внесенных Законами Российской Федерации о поправках к Конституции Российской Федерации

Федерации от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ, от 1 июля 2020 года)

2. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

3. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

5. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

7. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

8. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

9. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».

10. ФЗ "О пожарной безопасности" № 69-ФЗ от 21.12.94 с изм. № 243-ФЗ от 28.09. 2010 г.

11. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011-2000. - М.: ИНФРА-М, 2000

12. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТМР 001-2000

13. Правила пожарной безопасности для объектов торговли и транспорта. - М.: ИНФРА-М, 2001

14. Система стандартов безопасности труда (ССБТ) И.Закон Российской Федерации "О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" № 5215-1 от 18.06.93

15. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000

16. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации оборудования

## **2. Учебная литература:**

### **Основная:**

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 380 с. — (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02527-9. <https://book.ru/book/936104>

### **Дополнительная:**

1. Прокопенко, Н.А. Охрана труда: учебник / Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В. – Москва: КноРус, 2021. – 181 с. <https://book.ru/book/932246>

### **Интернет - ресурсы:**

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

**Информационное обеспечение обучения требует наличия залов:** библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности изучаемой дисциплины «Охрана труда»

Освоение профессиональной дисциплины осуществляется одновременно с изучением профессиональных модулей ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Изучение программы дисциплины завершается итоговой аттестацией в форме дифференцированного зачета, результаты которого оцениваются на основании выполнения студентами всех зачетных мероприятий по дисциплине.

Обучающимся на протяжении всего периода изучения дисциплины оказывается постоянная консультационная помощь.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине «Охрана труда»:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины;
- наличие опыта профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация дисциплины в колледже обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Реализация дисциплины (ОП.08.) в учебном процессе осуществляется преподавателем, данные на которого указаны в таблице 4.

Таблица 4 - Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности
1.	Охрана труда	Морозова Анна Серафимовна, преподаватель высшей квалификационной категории	Дальневосточный институт советской торговли, специальности «Товароведение и организация продовольственных товаров»	-высшая квалификационная категория	16	Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Штатный

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 6.- Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
<b>Знания:</b>	
системы управления охраной труда в организации	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
системы управления охраной труда в организации	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
законы и иные нормативные правовые акты,	Текущий контроль в форме: выполнения и

содержащие государственные нормативные – требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
обязанности работников в области охраны труда	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий на аудиторных и внеаудиторных занятиях.

#### 4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 8. - Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к своей профессии	оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения выбирать и применять методы и способы выполнения индивидуальных заданий, способность оценивать эффективность и качество их выполнения	Наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация умение принимать решения в различных	Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности

	ситуациях	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	демонстрация умения оперативного поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных заданий, профессионального и личностного развития	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку полученной информации, в т.ч. и с использованием программного обеспечения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий.
ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.	демонстрация умения работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	демонстрация умения брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащимися в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	демонстрация умения способности организации и	Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации в

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирования самостоятельных занятий при изучении дисциплины. демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации	процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	демонстрация умения ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.

#### 4.3 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 8.- Формы и методы контроля и оценки результатов сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- демонстрация знания о значении процессов, вызываемых микроорганизмами при производстве и хранении сложной кулинарной продукции.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов тестирования; - результатов участия в практических занятиях
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-демонстрация умения определять микрофлору полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, их состав, происхождение	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов тестирования; - результатов участия в практических занятиях

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	-демонстрация умения организовывать подготовку сырья для приготовления	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски	-участие в разработке мероприятий работ с применением методов и способов по предотвращению порчи сырья и готовой продукции	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-анализировать данные микробиологического контроля в процессе приготовления сложных холодных блюд	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- демонстрация навыков разрешения ситуаций, возникающих при организации приготовления сложных холодных соусов	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	-демонстрация умения выполнять требования, предъявляемые к процессам' механической кулинарной обработке продовольственного сырья, для приготовления сложных супов	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-демонстрация умения выполнять несложные расчеты для приготовления сложных горячих соусов	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-демонстрация навыков составления технологической документации для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования;

	сыра.	- результатов участия в семинарских занятиях
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-участие в организации проведения оценки качества различных способов тепловой обработки пищевых продуктов,	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- демонстрация знания приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- демонстрация умения выполнять санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	-демонстрация умения проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	-демонстрация умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-демонстрация умения организовать приготовление сложных холодных десертов	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление	-демонстрация умения организовать	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических

сложных горячих десертов	технологический процесс приготовления сложных горячих десертов	работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции общественного питания.	- демонстрация навыков составления производственного плана, навыков работы на компьютере	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	демонстрация умения планировать выполнение работ членами команды	Экспертное наблюдение и оценка умения планировать учащимися своевременное выполнение работ. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся по выполнению работ.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	демонстрация умения работать в коллективе, эффективно общаться с членами команды	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	-демонстрация умения выбирать и применять методы и способы выполнения индивидуальных заданий, способность оценивать эффективность и качество их выполнения	Наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- демонстрация умения вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оценка в рамках текущего и промежуточного контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования.

Таблица 9- Соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения

№ пп	Результаты обучения	Учебно-образовательные модули					
		1	2	3	4	5	6
1	<b>Обобщенные общекультурные и профессиональные компетенции</b>						
1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.						*
1.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.						*
1.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.						
1.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.						*
1,5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.						*
1.6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями						*
1.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.						*
1.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.						*
1.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.						*
1.10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).						*
2.	<b>Дисциплинарные компетенции (знания, умения)</b>						
	знания:						
2.1	системы управления охраной труда в организации						*
2.2	системы управления охраной труда в организации						*
2.3	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные – требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации						*
2.4	обязанности работников в области охраны труда						*
2.5	фактические или потенциальные последствия						*

	собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда						
2.6	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)						*
2.7	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)						*
	<b>умения:</b>						
2.8	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности						*
2.9	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности						*
2.10	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности						*
2.11	участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности						*
2.12	проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ						*
2.13	разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда						*
2.14	вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда						*
2.15	вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения						*

#### 4.4. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 10. – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	41	допуск	
2	менее 61	неудовлетворительно	2
3	61-75	удовлетворительно	3
4	76-90	хорошо	4
5	91-100	отлично	5
6	61-100	зачтено	
7	менее 61	не зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

#### 4.5. Критерии оценки знаний студентов по междисциплинарному курсу

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Таблица 11. - Оценка индивидуальных образовательных достижений и компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации с применением рейтинговой технологии

№ п/п	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя)		Семестровая аттестация от 41 до 100 баллов (9-16 неделя)	
		Оценка уровня освоения дисциплины	Оценка компетенций обучающихся	Оценка уровня освоения дисциплины	Оценка компетенций обучающихся
1	Теоретический материал	5	5	5	5
2	Конспект лекции	1	1	1	1
3	ВСП	5	5	5	5
5	Практические работы	8,0	8,0	8,0	8,0
6	Промежуточная аттестация			10	10
7	Посещаемость	2		2	
<b>Итого:</b>		<b>40</b>		<b>60</b>	

## 5. ГЛОССАРИЙ

Таблица 12 – Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в дисциплине «Охрана труда»

<b>Охрана труда</b>	
<b>Авария</b>	разрушение сооружений и (или) технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте, неконтролируемые взрыв и (или) выброс опасных веществ.
<b>Административное правонарушение</b>	противоправное, виновное действие (бездействие) физического или юридического лица, за которое КоАП РФ или законами субъектов РФ об административных правонарушениях установлена административная ответственность.
<b>Аккредитация</b>	официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия.
<b>Антропометрическая совместимость</b>	предполагает учет размеров тела человека, возможность обзора внешнего пространства, положения (позы) оператора в процессе работы
<b>Аттестация рабочих мест по условиям труда</b>	оценка условий труда на рабочих местах в целях выявления вредных и (или) опасных производственных факторов и осуществления мероприятий по приведению условий труда в соответствие с государственными нормативными требованиями охраны труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда проводится в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда.
<b>Безопасность</b>	состояние защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внутренних и внешних угроз. Жизненно важные интересы – совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства
<b>Безопасные условия для человека</b>	состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека
<b>Безопасные условия труда</b>	условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов
<b>Благоприятные условия жизнедеятельности человека</b>	состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека
<b>Вводный инструктаж по охране труда</b>	проводится при поступлении на постоянную или временную работу службой охраны труда предприятия. Этот инструктаж обязаны пройти все вновь поступающие на предприятие, а также командированные, учащиеся, прибывшие на практику, аспиранты, интерны
<b>Вибрация</b>	сложный колебательный процесс, возникающий при периодическом смещении центра тяжести какого-либо тела от положения равновесия, а также при периодическом изменении формы тела, которую оно имело в статическом состоянии.
<b>Возгорание</b>	возникновение горения под воздействием источника зажигания.

<b>Воздействие статического электричества на человека</b>	может проявляться в виде слабого длительно протекающего тока или в форме кратковременного разряда, проходящего через его тело. Такой разряд вызывает у человека рефлекторное движение, что в ряде случаев может привести к попаданию работающего в опасную зону производственного оборудования и закончиться несчастным случаем
<b>Воздушно-механическая пена</b>	представляет собой смесь воздуха — 90%, воды — 9,7 и пенообразователя — 0,3%. Характеристикой пены является кратность — отношение объема полученной пены к объему исходных веществ.
<b>Возмещение вреда</b>	причиненного жизни или здоровью гражданина при исполнении договорных либо иных обязательств. Вред, причиненный жизни или здоровью гражданина при исполнении договорных обязательств, а также при исполнении обязанностей военной службы, службы в милиции и других соответствующих обязанностей, возмещается по правилам, предусмотренным настоящей главой, если законом или договором не предусмотрен более высокий размер ответственности
<b>Вредное (загрязняющее) вещество</b>	химическое или биологическое вещество либо смесь таких веществ, которые содержатся в атмосферном воздухе и которые в определенных концентрациях оказывают вредное воздействие на здоровье человека и окружающую природную среду.
<b>Вредное воздействие на человека</b>	воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.
<b>Вредный производственный фактор</b>	производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его заболеваниям
<b>Время отдыха</b>	время, в течение которого работник свободен от исполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению
<b>Гигиена труда</b>	система обеспечения здоровья работающих в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические и иные мероприятия
<b>Гигиенический норматив</b>	установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека
<b>Государственная экспертиза условий труда</b>	оценка соответствия объекта экспертизы государственным нормативным требованиям охраны труда.
<b>Государственное управление охраной труда</b>	осуществляется Правительством РФ непосредственно или по его поручению федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда, а также другими федеральными органами исполнительной власти в пределах их полномочий
<b>Государственные нормативные требования охраны труда</b>	содержатся в федеральных законах и иных нормативных правовых актах РФ и законах и иных нормативных правовых актах субъектов РФ и устанавливаются правила, процедуры и критерии, направленные на сохранение жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности
<b>Государственный контроль (надзор)</b>	проведение проверки выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем при осуществлении их деятельности обязательных требований к товарам (работам, услугам),

	установленных федеральными законами или принимаемыми в соответствии с ними нормативными правовыми актами.
<b>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор</b>	деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания
<b>Должностная инструкция</b>	документ, регламентирующий производственные полномочия и обязанности работника
<b>Естественное освещение</b>	обеспечивается солнцем и рассеянным светом небосвода, проникающим и через световые проемы в наружных ограждающих конструкций
<b>Заземляющее устройство</b>	это совокупность заземлителя — металлических проводников, находящихся в непосредственном соприкосновении с землей, и заземляющих проводников, соединяющих заземленные части электроустановки с заземлителем
<b>Ионизирующее излучение</b>	излучение, которое прямо или косвенно вызывает ионизацию среды. Ионизирующее излучение, как и электромагнитное, не воспринимается органами чувств человека, поэтому оно особенно опасно
<b>Искусственное освещение</b>	создается искусственными источниками света (лампами накаливания или газоразрядными лампами) и подразделяется на рабочее, эвакуационное (аварийное), охранное и дежурное
<b>Источники ультразвука</b>	все виды ультразвукового технологического оборудования, ультразвуковые приборы и аппаратура промышленного и медицинского назначения
<b>Микроклимат производственных помещений</b>	определяется действующими на организм человека сочетаниями температуры, влажности и скорости движения воздуха, а также температурой окружающих поверхностей
<b>Несчастный случай (травма, заболевание)</b>	может быть вызван какой-то одной, но чаще несколькими связанными или не связанными между собой причинами, создающими опасную ситуацию на рабочем месте. Опасная ситуация включает в себя опасные условия и опасные действия

**6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

**БЫЛО:**

**СТАЛО:**

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Владивостокский государственный университет  
экономики и сервиса» в г. Артеме

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора филиала

  
О.И. Иванова



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
К УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.08 Охрана труда**

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Год набора на ООП  
2018

Артем 2020

**СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания научно-методического совета

от 18 мая 2020 года №7

Председатель  О.И. Иванюга

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

на заседании кафедры ТПСД

Протокол №13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

**Разработчик:**  А.С. Морозова

Преподаватель кафедры ТПСД

«21» апреля 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	4
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	4
3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля	6
4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений	7
5. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации	9
6. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации	13
7. Распределение типов и количества контрольных заданий в рамках освоения компетенций, контролируемых на промежуточной аттестации	15
8. Структура контрольных заданий	19
9. Шкала оценки образовательных достижений	35
10. Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников	35

## 1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны в соответствии:

- с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10**

**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки;

- программы учебной дисциплины.

## 2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
<b>Умения:</b>	
У1 Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Выполнение действий по выявлению опасных и вредных производственных факторов и соответствующий им рискам, связанным с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности
У2 Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Выполнение действий по использованию средств коллективной и индивидуальной защиты
У3 Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Выполнение действий по участию в аттестации рабочих мест по условиям труда и умению оценивать условия труда и уровень травмобезопасности
У4 Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Выполнение действий проводить вводный инструктаж подчиненных работников и умение инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ

У5 Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Выполнение действий по разъяснению подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда
У6 Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Выполнение действий по выработке и контролю навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда
У7 Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	Выполнение действий по умению вести документацию установленного образца по охране труда
<b>Знания:</b>	
З 1 Системы управления охраной труда в организации	Формулировка основных понятий и терминов охраны труда
З 2 Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные – требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	Знание законов и иных нормативно-правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда
З3 Обязанности работников в области охраны труда	Описание обязанностей работников в области охраны труда
З 4 Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Перечисление фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда
З 5 Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	Описание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)
З 6 Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	Перечисление порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала)
З 7 Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Описание порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

### 3. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

#### 4. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Умения:</b>		
У1 Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
У2 Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
У3 Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
У4 Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
У5 Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)

У6 Выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
У7 Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
<b>Знания:</b>		
3 1 Системы управления охраной труда в организации	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
3 2 Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные – требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
33 Обязанности работников в области охраны труда	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
3 4 Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
3 5 Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
3 6 Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
3 7 Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)

## 5 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений

### 5.1 Распределение типов контрольных заданий по элементам умений

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания						
	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда				Практ.1			
Тема 2. Обеспечение охраны труда			Практ.2				Практ.2
Тема 3. Организация охраны труда			Инд.зад.1				
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания	ВСП2						
Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария					ВСП3		
Тема 6. Основные метеорологические параметры. Межотраслевые правила по охране труда			ВСП4				
Тема 7. Производственный травматизм. Профессиональные заболевания.				Практ.3			
Тема 8. Электробезопасность на предприятиях питания	ВСП5						
Тема 9. Пожарная безопасность. Противопожарный инструктаж		ВСП6					
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база						ВСП7	
Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим						Инд.зад.2	

### 5.1 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания						
	31	32	33	34	35	36	37
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда		Практ.1					
Тема 2. Обеспечение охраны труда	Практ.2					ВСП.1	
Тема 3. Организация охраны труда			Инд.1				
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания	ВСП.2						
Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария	ВСП.3						
Тема 6. Основные метеорологические параметры. Межотраслевые правила по охране труда				ВСП.4			
Тема 7. Производственный травматизм. Профессиональные заболевания.			Практ.3				
Тема 8. Электробезопасность на предприятиях питания		ВСП.5					
Тема 9. Пожарная безопасность. Противопожарный инструктаж							ВСП.6
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база					ВСП.7		
Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим							
					Инд.1		

**Таблица 5.2**

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания								
	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.8	ОК.9
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	Практ.1								
Тема 2. Обеспечение охраны труда		Практ.2							
Тема 3. Организация охраны труда						Инд.1			
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания									ВСП2
Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария			ВСП3						
Тема 6. Основные метеорологические параметры.					ВСП4				

Межотраслевые правила по охране труда									
Тема 7. Производственный травматизм. Профессиональные заболевания.		Практ.3							
Тема 8. Электробезопасность на предприятиях питания				BCP5					
Тема 9. Пожарная безопасность. Противопожарный инструктаж			BCP6						
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база									
Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим		BCP7				Инд.2			

## 6. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

### 6.1 Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания						
	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда					1-17		
Тема 2. Обеспечение охраны труда	17-23						
Тема 3. Организация охраны труда			23-30				
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания						31-44	
Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария					83-91		
Тема 6. Основные метеорологические параметры. Межотраслевые правила по охране труда							
Тема 7. Производственный травматизм. Профессиональные заболевания.				61-82			
Тема 8. Электробезопасность на предприятиях питания				124-136			
Тема 9. Пожарная безопасность. Противопожарный инструктаж		45-60					
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база						92-108	
Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим							109-123

**6.2 Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний, контролируемых на промежуточной аттестации**

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания						
	31	32	33	34	35	36	37
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда		1-10					
Тема 2. Обеспечение охраны труда	11-29						
Тема 3. Организация охраны труда			24-29				
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания							
Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария				59-76			
Тема 6. Основные метеорологические параметры. Межотраслевые правила по охране труда					89-101		
Тема 7. Производственный травматизм. Профессиональные заболевания.					59-76		
Тема 8. Электробезопасность на предприятиях питания						122-133	
Тема 9. Пожарная безопасность. Противопожарный инструктаж							
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база							
Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим							102-120

**6.3. Распределение типов и количества контрольных заданий в рамках освоения компетенций, контролируемых на промежуточной аттестации<sup>1</sup>**

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания																				
	ПК. 1.1	ПК. 1.2	ПК. 13	ПК. 2.1	ПК. 2.2	ПК. 2.3	ПК. 3.1	ПК. 3.2	ПК. 3.3	ПК. 3.4	ПК. 4.1	ПК. 4.2	ПК. 4.3	ПК. 4.4	ПК. 5.1	ПК. 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК. 6.4	ПК 6.5
<b>Раздел 1 Основы микробиологии</b>																					
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	1-10								102-120												
Тема 2. Обеспечение охраны труда																		11-29			
Тема 3. Организация охраны труда					1-10																
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания											1-10							24-29			
Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария							24-29														
Тема 6. Основные метеорологически		59-76												89-101							

<sup>1</sup> указывается форма контроля, которая применима для оценки образовательного результата в ходе текущей (ДФК) и промежуточной аттестации (экзамена/зачета/дифференцированного зачёта)



## 8. Структура контрольных заданий

### 8.1. Задания текущего контроля

**Тема 1. Введение. Нормативно-правовая база охраны труда**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У4., З 2, ОК 1.

**Практическая работа 1.** Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.

**Текст задания:**

1. Изучить Конституцию РФ (р. 1 ст. 7,37,41,42- выписать приоритеты в области охраны труда).

2. Ознакомиться с содержанием трудового кодекса (р. 1,3,4,5,6,7,10 и записать основные цели этих разделов).

3. Используя текст трудового кодекса, выписать и охарактеризовать определения основных понятий в области охраны труда.

4. Решить задачу. Ваш трудовой договор заканчивается 31 августа, но в этот день воскресенье. Когда работодатель имеет право расторгнуть документ? (30 августа, 29 августа или 1 сентября).

5. Составить отчет по результатам практической работы

За правильный ответ за задание выставляется – 5баллов.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 80 минут

**Тема 2. Обеспечение охраны труда**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У3., З 1, ОК 2.

**Практическая работа № 2.** Выполнение тестового задания по теме «Обеспечение охраны труда».

**Текст задания:**

**1. Охрана труда представляет собой систему**

\*технических, организационных и правовых мероприятий

культурных мероприятий

социальных мероприятий

экономических задач

**2. Система охраны труда включает**

следующие основные элементы

\*законодательство по охране труда

\*службу охраны труда

\*материально-техническое обеспечение

социальное обеспечение

**3. К законодательным актам по охране относятся**

\*Конституция РФ

\*Трудовой кодекс

Устав предприятия

Санитарные нормы и правила

**4. К основным нормативно-правовым актам по охране труда относятся**

\*стандарты

\*правила охраны труда

\*инструкции по охране труда

технические регламенты

**5. Составляющими охраны труда являются**

\*трудовое законодательство

\*техника безопасности

\*производственная санитария

социальная защищенность

**6. Конституция РФ провозглашает**

\*об охране труда и здоровье людей

\*гарантирует минимальный размер оплаты труда

регулирует отношения между

работодателями и работниками

устанавливает гарантии на охрану труда

**7. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации»**

провозглашает об охране труда и здоровье людей

гарантирует минимальный размер оплаты труда

\*регулирует отношения между

работодателями и работниками

\*устанавливает гарантии на охрану труда

8. Трудовое законодательство РФ основано на системе в соответствии с **Конституцией РФ** и **Кодексом законов о труде**

9. Правовым актом, регулирующим трудовые и профессиональные отношения на предприятии, является **Устав предприятия**

10. Инструкции по охране труда разрабатывает и утверждает администрация предприятия профсоюзный комитет  
\*администрация совместно с профсоюзом общественные организации

11. Нормальная продолжительность рабочего времени на предприятии за неделю составляет не более **40 часов**

12. В предпраздничные дни продолжительность рабочего времени сокращается на **1 час**

13. Ежегодный отпуск работникам за первый год работы предоставляется после истечения **11 месяцев**

14. В соответствии с Положением об инструктаже по ТБ при приеме на работу производится инструктаж **вводный**

15. Каждый гражданин России имеет право на труд в соответствии с **Конституцией РФ**

16. Трудовой договор (контракт) заключается на срок не более чем в количестве лет **5**

17. Трудовой договор (контракт) может заключаться с лицами, достигшими лет **16**

18. Согласно ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» обязанности по обеспечению охраны труда возлагаются на **директора**

19. Должность специалиста по охране труда вводится на предприятиях с численностью человек в количестве **100**

20. К погрузо-разгрузочным работам допускаются лица не моложе лет **20**

\*18

25

16

21. Мужчины могут переносить груз массой до в кг **80**

22. Женщины могут переносить груз массой до в кг

15

25

30

\*10

23. Администрация не может привлекать лиц моложе **18 лет**

\*к сверхурочным работам

\*работам в ночное время

\*в выходные дни

в течении рабочего времени

24. Работнику, утратившему работоспособность, выплачивается единовременное пособие в размере не менее **годового заработка**

24. Инструктаж на рабочем месте проводит **руководитель подразделения**

25. Помимо обязательного инструктажа на ПОП организуются

уголок покупателя

курсы по ТБ

\*уголок по ТБ

обучение работников

26. Требования инструкций по безопасности являются **обязательными**

27. К числу специально уполномоченных органов, осуществляющих надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда относятся

\*Федеральная инспекция труда

\*Госгортехнадзор

\*Госэнергонадзор

Санэпиднадзор

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения: 30 минут**

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 1.** Анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У7., 3 2, ОК 2.

**Текст задания:** Заполнить таблицы

Федеральные законы

Название	Содержание	Дата вступления в силу	Применение
<u>Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ</u> "О специальной оценке условий труда"			
<u>Федеральный закон от 24.07.1998 N 125-ФЗ</u> "Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний"			

Подзаконные акты

Название	Содержание	Дата вступления в силу	Применение
<u>Постановление Правительства РФ от 27.12.2010 № 1160</u> "Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда"			
<u>Постановление Минтруда России от 08.02.2000 № 14</u> "Об утверждении Рекомендаций по организации работы Службы охраны труда в организации"			

СанПиНы

Название	Содержание	Дата вступления в силу	Сфера применения
<u>СанПиН 2.2.0.555-96</u> "Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы" (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 28.10.1996 № 32)			
<u>СанПиН 2.2.3.1384-03</u> Гигиенические требования к организации строительного производства и строительных работ (утв. Постановлением от 11 июня 2003 года № 141)			

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 90 минут

**Тема 3. Организация охраны труда**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У1., 3 1, ОК 6.

**Индивидуальное задание 1.** Изучение функций службы охраны труда на предприятии

**Текст задания:**

1. Перечислите функции службы охраны труда на предприятии
2. Заполните таблицу.

*Продолжите предложения, которые расположены в столбце вопрос*

Вопрос	Продолжение
Организация работы по охране труда законодательно закреплена.....	
Основные направления в государственной политике в области охраны труда определены	
Реализация основных направлений государственной политики в области охраны труда обеспечивается работой.....	
В области охраны труда существуют следующие виды нормативных правовых актов.....	
Расшифруйте сокращения, используемые в терминологии дисциплины «Охрана труда» ССБТ СанПиН СНиП ОСТ ГОСТ	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 90 минут

**Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У3., З 1, ОК 2.

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 2.** Составление текстовой таблицы «Вредные производственные факторы на предприятиях питания», краткая характеристика

**Текст задания:**

1. Перечислить основные санитарно-гигиенические документы, которыми установлены обязательные гигиенические требования к производственным процессам, оборудованию, рабочим местам, трудовому процессу, производственной среде и санитарно-бытовому обслуживанию
2. Составить таблицу

Факторы	Характеристика
Химические	
Физические	
Температурный режим	
Инфракрасное излучение	
СВЧ излучение	
Недостаточное освещение	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.  
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 90 минут

**Тема 5. Производственный фактор. Производственная санитария**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У5., З 1, ОК 3.

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 3.** Изучение инструкций по технике безопасности, предъявляемой к технологическому оборудованию.

**Текст задания:**

1. Ознакомиться с порядком и методикой разработки инструкций по охране труда
2. Изучить правила заполнения Журнала учета инструкций по охране труда для работников

№ п/п	Дата	Наименование инструкции	Дата утверждения	Обозначение (номер)	Плановый срок проверки	Ф.И.О. и должность работника, производившего учет	Подпись работника, производившего учет
1	2	3	4	5	6	7	8

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.  
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 90 минут

**Тема 6. Основные метеорологические параметры. Межотраслевые правила по охране труда**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У3., З 4, ОК 5.

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 4.** Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.

**Текст задания:**

1. Определить категорию работ для работников предприятий питания и данные занести в таблицу:
  - легкие физические работы (1а и 1б);
  - физические работы средней тяжести (2а и 2б);
  - тяжелые физические работы (3).
2. Определить период года:  
Теплый период характеризуется среднесуточной температурой наружного воздуха выше +10 °С, а холодный период года – равной +10 С и ниже.
3. Определить оптимальные параметры микроклимата для данной категории работ и периода года.
4. Измерить с помощью приборов контроля микроклимата параметры на рабочем месте.
5. Занести результаты в таблицу.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.  
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 90 минут

**Тема 7. Производственный травматизм. Профессиональные заболевания**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У4., З 3, ОК 2.

**Практическая работа № 3.** Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта о несчастном случае на производстве (форма Н-1).

**Текст задания:**

1. Для оценки состояния и динамики производственного травматизма на предприятии воспользуемся коэффициентами частоты и тяжести несчастных случаев.  
(Коэффициент частоты травматизма  $K_{\text{ч}}$  определяет число несчастных случаев, происходящих на 1000 среднесписочного состава работающих на определенный календарный период (месяц, квартал, год):

$$K_{\text{ч}} = (N / P)1000,$$

где N число травм (несчастных случаев) за отчетный период; P - среднесписочное число работающих за этот же период.

.Коэффициент тяжести травматизма  $K_{\text{т}}$  характеризует среднюю длительность нетрудоспособности, приходящуюся на один несчастный случай

$$K_{\text{т}} = D / N,$$

где D - суммарное число дней нетрудоспособности по всем несчастным случаям исчисляемое по закрытым листкам нетрудоспособности.

3. Коэффициент нетрудоспособности  $K_{\text{н}}$  используется для комплексного анализа производственного травматизма в структурном подразделении

$$K_{\text{н}} = K_{\text{ч}} \cdot K_{\text{т}}$$

4. Рассчитать экономические потери предприятия (руб.) в отдельные годы

$$\mathcal{E}_{\text{г}} = (0,6N + 1,28 D) \cdot B + 8NB,$$

где:

N - число травм (несчастных случаев) за отчетный период,

0.6 N- потери, связанные с доплатой и день травмы,

1.28 D - потери, связанные с выплатой по листку временной нетрудоспособности, переводом на легкую работу, амбулаторное лечение;

8 N - сумма материальной помощи пострадавшим;

B - средняя дневная зарплата пострадавшего.

Исходные и полученные в результате расчетов материалы свести в таблицу

Наименование	Количество
Количество травм	
Число дней нетрудоспособности	
Средняя зарплата (руб)	
Среднее число работников	
Коэффициент тяжести	
Коэффициент нетрудоспособности	
Экономические потери (руб)	

2. Оформить приказ о создании комиссии по расследованию несчастного случая (назначить председателя из состава своей группы).

3. Заполнить бланк АКТ Н-1 по расследованию несчастного случая:

– заполнить протокол опроса пострадавшего;

– разработать мероприятия по предотвращению подобных несчастных случаев и занести в соответствующий раздел акта.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 80 минут

## Тема 8. Электробезопасность на предприятиях питания

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У1., 3 2, ОК 6.

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 5.** Составление схемы «Классификация условий работ по степени электробезопасности на предприятиях питания».

**Текст задания:**

1. Учитывая признаки подразделения помещений на: сухие, нормальные, влажные, сырые, жаркие и пыльные., указать их категории по степени опасности поражения током, заполнить таблицу:

Категория	Характеристика

2. Перечислить индивидуальные и общие средства защиты от поражения электрическим током.  
3. Изучить мероприятия по предупреждению электротравматизма на предприятиях общественного питания.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 4 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 90 минут

**Тема 9. Пожарная безопасность. Противопожарный инструктаж**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У2., З 7, ОК 3.

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 6.** Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.

**Текст задания:**

1. Изучить нормативные акты, регулирующие пожарную безопасность общепита
2. Ознакомиться с обязанностями персонала при пожаре
3. Изучить устройства средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Зарисовать схему огнетушителя типа ОП-10
4. Изучить расположение помещений первого и второго этажей колледжа и вычертить планировку этажей и планов эвакуации на случай пожара.
5. Составить перспективный план мероприятий по пожарной безопасности

За правильный ответ на вопрос выставляется – 4 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 90 минут

**Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база.**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У6., З 5, ОК 2.

**Внеаудиторная самостоятельная работа № 7.** Анализ опасности получения травм при несоблюдении требований безопасности при работе на технологическом оборудовании.

**Текст задания:**

1. Подготовить доклад «Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, теплового, холодильного, вспомогательного».

Требования к докладу:

- объем 2-3 страницы;

- формат А-4
- основные разделы: введение, основная часть, вывод, список
- 2. Выявить опасные зоны технологического оборудования.
- 3. Определить средства и методы защиты от опасных факторов.
- 4. Результаты работы оформить в таблицу.

№ п/п	Наименование оборудования	Марка	Опасная зона	Эскиз опасной зоны	Способы защиты	Эскиз устройства защиты
1	Мясорубка					
2	Машина резки гастрономии					
3	Взбивальная машина					
4	Тестомесильная машина					
5	Весы электронные					
6	Электрическая плита					
7	Пароконвектомат					

За правильный ответ на вопрос выставляется – 4 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 90 минут

**Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим.**

**Проверяемые результаты обучения и компетенции:** У6., З 5, ОК 7.

**Индивидуальное задание.** Составление мероприятий по предупреждению травматизма.

**Текст задания:**

1. Ознакомиться с типовыми правилами работы при эксплуатации различных типов оборудования.
2. Составить инструкцию по эксплуатации для конкретных видов технологического оборудования.
3. Изучить приемы оказания первой помощи пострадавшим.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 4 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

**Время выполнения:** 90 минут

## 8.2 Задания промежуточной аттестации

### Проверяемые результаты обучения:

У1, У2, У3, У4, У5, У6,  
З 1, З 2, З 3, З 4, З 5, З 6, З 7, З 8, З 9, З 10, З 11,  
З 12, З 13

Формируемые компетенции: ПК 1.1-  
ПК1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК  
5.1-5.2, ПК 6.1-6.5,  
ОК. 01-09

### Текст задания

#### 1. Охрана труда представляет собой систему

\*технических, организационных и правовых мероприятий

культурных мероприятий

социальных мероприятий

экономических задач

#### 2. Система охраны труда включает

следующие основные элементы

\*законодательство по охране труда

\*службу охраны труда

\*материально-техническое обеспечение

социальное обеспечение

#### 3. К законодательным актам по охране относятся

\*Конституция РФ

\*Трудовой кодекс

Устав предприятия

Санитарные нормы и правила

#### 4. К основным нормативно-правовым актам по охране труда относятся

\*стандарты

\*правила охраны труда

\*инструкции по охране труда

технические регламенты

#### 5. Составляющими охраны труда являются

\*трудовое законодательство

\*техника безопасности

\*производственная санитария

социальная защищенность

#### 6. Конституция РФ провозглашает

\*об охране труда и здоровье людей

\*гарантирует минимальный размер оплаты труда

регулирует отношения между

работодателями и работниками

устанавливает гарантии на охрану труда

#### 7. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации»

провозглашает об охране труда и здоровье людей

гарантирует минимальный размер оплаты труда

\*регулирует отношения между

работодателями и работниками

\*устанавливает гарантии на охрану труда

#### 8. Трудовое законодательство РФ основано на системе в соответствии с Конституцией РФ и Кодексом законов о труде

9. Правовым актом, регулирующим трудовые и профессиональные отношения на

предприятии, является Устав предприятия

#### 10. Инструкции по охране труда

разрабатывает и утверждает

администрация предприятия

профсоюзный комитет

\*администрация совместно с профсоюзом

общественные организации

#### 11. Нормальная продолжительность

рабочего времени на предприятии за

неделю составляет не более 40 часов

#### 12. В предпраздничные дни

продолжительность рабочего времени

сокращается на 1 час

#### 13. Ежегодный отпуск работникам за

первый год работы предоставляется после

истечения 11 месяцев

#### 14. В соответствии с Положением об

инструктаже по ТБ при приеме на работу

производится инструктаж вводный

#### 15. Каждый гражданин России имеет право

на труд в соответствии с Конституцией

РФ

#### 16. Трудовой договор (контракт)

заключается на срок не более чем в

количестве лет 5

#### 17. Трудовой договор (контракт) может

заключаться с лицами, достигшими лет 16

#### 18. Согласно ФЗ «Об основах охраны труда

в РФ обязанности по обеспечению охраны

труда возлагаются на директора

#### 19. Должность специалиста по охране

труда вводится на предприятиях с

численностью человек в количестве 100

#### 20. К погрузо-разгрузочным работам

допускаются лица не моложе лет

20

\*18

26

16

**21. Мужчины могут переносить груз массой до в кг **80****

**22. Женщины могут переносить груз массой до в кг**

15

25

30

\*10

**23. Администрация не может привлекать лиц моложе 18 лет**

\*к сверхурочным работам

\*работам в ночное время

\*в выходные дни

в течении рабочего времени

**24. Работнику, утратившему работоспособность, выплачивается единовременное пособие в размере не менее **годового заработка****

**24. Инструктаж на рабочем месте проводит **руководитель подразделения****

**25. Помимо обязательного инструктажа на ПОП организуются**

уголок покупателя

курсы по ТБ

\*уголок по ТБ

обучение работников

**26. Требования инструкций по безопасности являются **обязательными****

**27. К числу специально уполномоченных органов, осуществляющих надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда относятся**

\*Федеральная инспекция труда

\*Госгортехнадзор

\*Госэнергонадзор

Санэпиднадзор

**27. Лица виновные в нарушении требований охраны труда несут ответственность**

\*дисциплинарную

\*административную

\*уголовную

общественную

**28. Аттестация рабочих мест по условиям труда должна проводиться не реже одного раза в течение лет **5****

**29. Повторный инструктаж проводится на рабочем месте с периодичностью не реже чем через месяцы в количестве**

5

9

11

\*6

**30. Факторы, определяющие условия труда на предприятии - это**

\*температура, влажность и движение воздуха

загазованность воздуха

неприятные запахи

наличие микроорганизмов

**31. Для естественного вентилирования производственных помещений предусматривают**

кондиционеры

вытяжную вентиляцию

\*форточки

приточную вентиляцию

**32. Кондиционер-устройство автоматически, поддерживающее заданные параметры **воздуха****

**33. На предприятиях общественного питания используют освещение**

индивидуальное

\*местное

общественное

коллективное

**34. Оптимальная температура воздуха на рабочих местах для легких работ -**

17-23<sup>0</sup> С

\*20-25<sup>0</sup> С

16-21<sup>0</sup> С

18-20<sup>0</sup> С

**35. Допустимый верхний предел температуры воздуха на рабочем месте **28°****

**36. Источниками шума на ПОП являются**

\*вентиляционные и холодильные установки

плиты

жарочные шкафы

производственные столы

**37. Шум способствует возникновению **сердечно-сосудистых** заболеваний**

**38. К физическим факторам, определяющие условия труда относятся**

\*температура, влажность, атмосферное давление

воздуха, шум

агрессивные кислоты и щелочи

вирусы, токсины

патогенные микроорганизмы

**39. Прибором для измерения шума служат **шумомеры****

**40. Измерение температуры воздуха в помещениях производят **термометром****

41.Измерение скорости движения воздуха в помещениях производят **анемометром**

42.Определение влажности воздуха в помещениях производят **психрометром**

43.Технологические операции, являющиеся источниками производственного шума – это **рубка**

44.Основная причина пожара на предприятиях питания - это

\*неисправность электроустановок  
нарушение трудовой дисциплины  
несоблюдение санитарно-гигиенических требований

отсутствие пожарного инструмента

45.Общие задачи пожарной безопасности

\*предупреждение возможности возникновения пожаров  
\*ограничение распространения пожаров посредством применения технических средств  
\*успешное тушение пожаров  
социальное обеспечение

46.На каждом ПОП должен проводиться противопожарный инструктаж в количестве **2**

47.Проведение противопожарного инструктажа фиксируется в **специальном журнале**

48.На ПОП должно быть предусмотрено выходов в количестве не менее

3

4

2\*

1

49.Производственные процессы предприятий всех отраслей промышленности делят на категории в количестве

2

4

3

\*5

50.К веществам, самовозгорающимся при соприкосновении с воздухом, относятся

\*растительные масла

\*животные жиры  
негашеная известь  
натрий

51.К веществам, самовозгорающимся при соприкосновении с водой, относится **негашеная известь**

52.К дисциплинарным причинам возникновения пожаров относятся

\*нарушение требований проектирования

\*отклонения от правил эксплуатации

\*нарушение правил безопасности  
применение не соответствующей нормативно-технической документации

53.К технологическим причинам возникновения пожаров относятся нарушение требований проектирования отклонения от правил эксплуатации

\*работа на неисправном технологическом оборудовании

\*применение не соответствующей нормативно-технической документации

54.Для непрерывного снятия электростатических зарядов с человека используются

\*электропроводящие полы

\*заземление

\*средства индивидуальной защиты инструкции

55.К средствам тушения пожаров относятся

\*автоматические средства пожаротушения

\*вода

\*пена

автоматические системы сигнализации

56.Инертные и горючие газы применяют для тушения пожаров помещений

**небольших по объему**

56.Первичные средства пожаротушения – это

\*огнетушители

\*пожарные краны

автоматические средства пожаротушения

автоматические системы сигнализации

57. Для тушения твердых веществ и материалов, горючих жидкостей

применяют **воздушно-механическую пену**

58.Наиболее доступным и дешевым средством пожаротушения является **вода**

59.При вредных условиях труда работников обеспечивают продуктами

**молочными**

**60. Несчастные случаи классифицируются как**

единоличные

\* групповые

общественные

множественные

**61. По виду повреждений различают травмы**

\* электротравмы

\* механические

\* комбинированные

физические

**62. Первая помощь пострадавшим на производстве – это**

\* простейшие срочные меры для спасения жизни

проведение операции

комплексное лечение

проведение медицинских мероприятий

**62. К мерам первой помощи относится**

**искусственное дыхание**

**63. Цель анализа производственного травматизма - это**

\* выявить участки работ, неблагоприятные с точки зрения ТБ

выявить профессионализм работников

проверить знания работников по ТБ

проверить оборудование

**64. Организационно-техническими причинами травматизма являются**

загрязненность воздушной среды

шум и вибрация

антисанитарное состояние помещений

\* неправильная организация рабочего места

**65. Технические причины травматизма – это**

**неисправность оборудования**

**66. К механическим травмам относятся**

\* ушибы, порезы

обморожения и ожоги

травмы от химических веществ

электротравмы

**67. Основным методом анализа**

**производственного травматизма является**

**статистический**

**68. Причины производственного**

**травматизма подразделяются на группы**

**в количестве**

2

5

\*3

4

**69. К санитарно-гигиеническим причинам производственного травматизма относятся**

неправильная организация рабочего места

\* загрязненность воздушной среды помещения

недостаточная освещенность

несовершенство технологического

процесса и неисправное оборудование

**70. Показателями состояния**

**производственного травматизма**

**являются коэффициенты**

\* частоты

\* тяжести

нагруженности

длительности

**71. Все несчастные случаи подлежат обязательному**

**расследованию**

**72. Специфической особенностью труда работников ПОП является**

\* большое нервное напряжение

большой объем работы

особенный микроклимат

характер трудовой деятельности

**73. К психическим травмам относятся**

\* испуг

\* страх

\* шок

паралич сердца

**74. На ПОП к организационным причинам возникновения несчастных случаев относятся**

\* нарушение технологических процессов

\* неудовлетворительная организация труда

загрязненность воздушной среды помещения

\* неправильная организация рабочего места

**75. Для расследования несчастного случая**

**создается комиссия в составе не менее в**

**количестве человек**

**3**

**76. Профессиональное заболевание работника устанавливается**

**медицинским учреждением**

**77. При особо вредных условиях труда**

**рабочим предоставляется**

**лечебно-профилактическое питание**

**78. Работнику, утратившему**

**работоспособность, выплачивается**

**единовременное пособие в размере не**

**менее**

**годового заработка**

**79. При проектировании ПОП**

**руководствуются нормами**

**СНиП**

**80. Искусственное освещение может быть**

\*общим

\*местным

\*комбинированным  
комплексным

**81. Воздушное отопление помещений осуществляется калорифером**

**82. Как правило, вытяжные системы вентиляции монтируются**

в подвальном помещении

\* на чердаке

стене здания

полу здания

**83. Токсическое действие на человека могут оказывать такие газы как**

озон

кислород

\*окись углерода

азот

**84. Действенными мерами по борьбе с загрязненностью воздуха в помещениях являются**

личная гигиена работников

\*влажная уборка

достаточное количество уборочного

инвентаря

правильная расстановка оборудования

**85. Каждый работник ПОП обязан иметь санитарную книжку**

**86. Для отвода воды в канализацию в полах устраивают**

\*трапы

канавки

рвы

отверстия

**87. Канализация делится на**

\*производственную

\*хозяйственно-фекальную

\*ливневую

Дождевую

**88. В производственных помещениях потолки рекомендуется окрашивать только в цвет **белый****

**89. Первостепенная роль в обеспечении безопасной эксплуатации оборудования определяется его**

дизайном

\*конструкцией

\*устройством

\*обслуживанием

**90. Расположение и расстановка оборудования в производственных**

помещениях осуществляется в соответствии с **отраслевыми нормами**

**91. Технологическое оборудование для подготовки сырья по функциональному назначению классифицируются на группы в количестве **3****

**92. Для окраски опасных зон машин используют цвет **красный****

**93. Синий цвет используют при окраске частей оборудования в качестве **информационного****

**94. При обнаружении неисправности оборудования вывешивают табличку с надписью **«Неисправен»****

**95. К тепловому оборудованию относятся газовые печи**

\*пищеварочные котлы

микроволновые печи

посудомоечные машины

**96. Электрокипятильники перед включением проверяют, прежде всего на**

целостность изоляции

режим работы

\*наличие воды

наличие предохранительной арматуры

**97. К измельчительно-режущему оборудованию относят**

\*мясорубку

картофелечистку

тестомесильную машину

соковыжималку

**98. Особо опасный орган мясорубки – это**

\*шнек

нож

подрезная решетка

загрузочная воронка

**99. Причины взрывов баллонов с газом бывают**

\*механическими

\*теплофизическими

\*физическими

химическими

**100. Причины аварий сосудов, работающих под давлением - это**

\*несоответствие конструкции

\*повышение давления сверх нормы

\*нарушение герметичности

дизайн

**101. Опасной зоной овощечистильных машин является**

привод

\*пространство рабочего цилиндра

терочный диск

электродвигатель

**102. Токсическое действие на человека могут оказывать такие газы как**

озон

кислород

\*окись углерода

азот

**103. Первая помощь при отравлении газом - это**

уложить пострадавшего на твердую ровную поверхность

восстановить кровообращение

\*немедленно вынести пострадавшего на свежий воздух

принять порошкообразный активированный уголь

**104. Рабочим веществом холодильных установок является**

\*фреон

пропан

бутан

неон

**105.** Аммиак хорошо растворяется в **воде**

**106.** Самый эффективный способ остановки кровотечения при ранениях конечностей – это **наложение резинового жгута**

**107.** Острую боль при переломах хорошо смягчает **холодный компресс**

**108. На место перелома следует**

○ сделать повязку

○ сделать укол

● \*наложить шину из твердого материала

○ наложить жгут

**109.** Не рекомендуется промывать рану

○ настойками

○ каплями

● \*водой

○ дезинфицирующим раствором

**110.** Наиболее опасным считается кровотечение **артериальное**

**111. Если нет жгута, для остановки крови можно использовать**

\*веревку

\*ремень

\*полотенце

дощечку

**112. Жгуты и закрутки можно держать не более**

\*1,5-2 часа

1-3 часа

2-4 часа

5 часов

**113. Наиболее опасны по своим последствиям переломы **позвочника****

**114. Первыми признаками обморожения являются**

\*снижение чувствительности

кровотечение

резкая боль

головная боль

**115. Ожоги бывают**

кислотными

○ щелочными

воздушными

\*термическими

**116. Ожоги первой степени характеризуются**

появлением пузырей

повреждением тканей

\*покраснением и жжением

наличием мутной жидкости в пузырях

**117. При попадании едкой щелочи в глаза для промывания следует использовать **раствор борной кислоты****

**118.** Отравление - болезненное состояние, вызванное **ядовитыми веществами**

**119. При отравлении рекомендуется принять**

аспирин

сердечные капли

болеутоляющие

\*активированный уголь

**120. Обмороженную часть тела необходимо растереть**

\*шерстяной перчаткой

снегом

кремом

согреть грелкой

**121. Техническая эксплуатация действующих на ПОП установок \*ПТЭ**

\*ПТБ

КЗОТ

ГОСТ

**122. Электротравматизм по сравнению с другими видами травматизма занимает по числу случаев со смертельным исходом место **1****

**123. На каждые 100 расследованных случаев электротравматизма летальным исходом заканчиваются **90****

**124. Наибольшее число поражений электротоком случается при напряжении до**

500В

500В

2000В

\*1000В

**125. Электрический ток может оказать на человека действие**

\*термическое

\*механическое

\*электролитическое

химическое

**126. Меры первой помощи после освобождения от тока -**

облить водой

\*покрыть поврежденные участки

стерильным материалом

сделать укол

предоставить покой

**127. Исход поражения током в значительной степени зависит от**

\*состояния кожи

\*параметров сети

\*физиологических особенностей организма количества электрооборудования

**128. Факторы, определяющие опасность поражения током от состояния кожи - это**

частота, емкость

\*порезы, ссадины

пол, возраст

величина тока

**129. Особо опасные помещения по степени опасности поражения током**

характеризуются

\*особой сыростью (100%)

высокой температурой

наличием токовыводящих полов

присутствием в воздухе электропроводящей пыли

**130. Термическое действие электротока на организм вызывает у человека **ОЖОГ****

**131. На предприятиях питания к особо опасным помещениям по степени поражения током относятся помещения **моечные****

**132. К средствам защиты от поражения**

**током относят**

\*защитное заземление

\*изоляцию токоведущих частей

\*недоступность к токоведущим частям

наличие проводников

**133. Повышение температуры воздуха до 40 °С приводит к понижению**

**сопротивления тела человека в количестве процентов**

20

30

40

\*50

Преподаватель

А.С. Морозова

**Время выполнения: 30 минут**

### Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1 Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Электронный тест	20 баллов
У2 Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности		
У3 Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности		
У4 Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ		
У5 Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда		
У6 Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
У7 Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.		
3 1 Системы управления охраной труда в организации		
3 2 Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные – требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации		
33 Обязанности работников в области охраны труда		
3 4 Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда		
3 5 Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)		
3 6 Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)		
3 9 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
3 10 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции		
3 11 Схему микробиологического контроля		
3 12 Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде		
3 13 Правила личной гигиены работников пищевых производств		

## 9. Шкала оценки образовательных достижений

Баллы	Качественная оценка	Количественная оценка
91-100	отлично	«5»
76-90	хорошо	«4»
61-75	удовлетворительно	«3»
менее 61	неудовлетворительно	«2»
более 60	зачтено	
менее 61	не зачтено	

## 10. Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников

### 10.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие:

учебных кабинетов:

- кулинарного и кондитерского производства,
  - безопасности жизнедеятельности и охраны труда,
  - информационных технологий в профессиональной деятельности.
- лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены;  
учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха;  
зала библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

### Используемые материалы и оборудование

#### Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов

1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

2.«Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска.

3. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;

-учебные пособия.

### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

#### **1. «Микробиологии, санитарии и гигиены»**

- методические пособия;
  - комплект плакатов;
  - лабораторное оборудование.
- #### **2.«Учебный кулинарный цех»**
- рабочее место преподавателя;
  - рабочие места студентов;
  - методические пособия;
  - комплект плакатов;
  - лабораторное оборудование.

### **Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:**

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);
- блинница электрическая;
- ванны моечные;
- весы электронные;
- кофе машина;
- мясорубка;
- печь электрическая;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR.

### **Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:**

- пароконвектомат;
- ванна моечная ВСМ-1/530КК;
- ванна-раковина;
- машина тестомесильная;
- миксер;
- печь электрическая;
- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
- взбивальная машина.

## 10.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

##### Нормативно-правовые документы:

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации от 12.12.1993 г. с учетом поправок, внесенных Законами Российской Федерации о поправках к Конституции Российской Федерации от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ, от 1 июля 2020 года)
2. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
5. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
9. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».
10. ФЗ "О пожарной безопасности" № 69-ФЗ от 21.12.94 с изм. № 243-ФЗ от 28.09.2010 г.
- 11.. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011-2000. - М.: ИНФРА-М, 2000
12. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТМР 001-2000
13. Правила пожарной безопасности для объектов торговли и транспорта. - М.: ИНФРА-М, 2001
14. Система стандартов безопасности труда (ССБТ) И. Закон Российской Федерации "О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" № 5215-1 от 18.06.93
15. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000
16. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации оборудования

#### 2. Учебная литература:

##### Основная:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 380 с. — (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02527-9. <https://book.ru/book/936104>

**Дополнительная:**

1. Прокопенко, Н.А. Охрана труда: учебник / Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В. – Москва: КноРус, 2021. – 181 с. <https://book.ru/book/932246>

**Интернет - ресурсы:**

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>