

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 Охрана труда**  
**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**  
**по профессии СПО 43.01.09 Повар-кондитер**

ОДОБРЕНА  
на заседании методической  
комиссии профессий  
естественнонаучного профиля  
Протокол № 1 от 28.08. 2020 г.  
Председатель МК Н.М. Калач Н.М. Калач

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
Л.П.Мирошниченко  
« 31 » 08 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.06 Охрана труда» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016г. № 1569, зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. регистрационный №44898), на основании примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар-кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09 – 170331 от 31.03.2017г

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

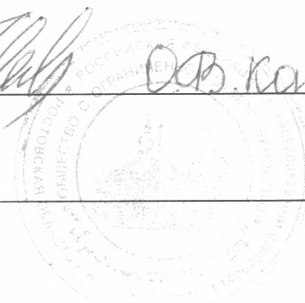
Разработчики:

Калач Н.М. - преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано:

Директор ООО «Крепостной замок» О.В. Кошарникова

Директор ООО «СОХО» О.В. Писаровский



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№ п/п</b>	<b>наименование</b>	<b>стр</b>
<b>1</b>	<b>Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Условия реализации учебной дисциплины</b>	<b>13</b>
<b>4</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам обязательной части ППКРС

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10	<ul style="list-style-type: none"><li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li><li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>-обязанности работников в области охраны труда;</li><li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li><li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</li></ul>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	<b>45</b>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	<b>36</b>
В том числе	
Теоретическое обучение	26
Практическое обучение	10
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	<b>9</b>
Промежуточная аттестация	ДЗ

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	<b>1</b>	ОК 1-7, ОК 9,10
<b>Раздел 1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	
<b>Тема 1.1</b> Законодательство в области охраны труда	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	3	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>1</b>	
	№1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии	1	

<p><b>Тема 1.2</b> Обеспечение охраны труда</p>	<p>действующими Федеральными Законами в области охраны труда</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. 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. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p> <p>2. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p>	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм</p>	<p>1</p> <p>3</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>

	<p>и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>		
<p><b>Раздел 2</b></p> <p><b>Тема 2.1</b></p> <p>Основы понятия условия труда.</p> <p>Опасные и вредные производственные факторы</p>	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.</p> <p><b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм</p> <p>2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека</p> <p>3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p>	<p>1</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
		<p>13</p> <p>3</p>	<p>2</p>

	<p>№2. Мероприятия по поддержанию установленных санитарных норм.</p> <p>№3. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам</p>	<p>1</p> <p>1</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 2.2</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	<p>2</p>	
	<p>№4. Анализ причин производственного травматизма на предприятии.</p>	<p>1</p>	
	<p>№5. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформления актов</p>	<p>1</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе</p>	<p>2</p>	

	общественного питания»		
<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>	<b>19</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности.</p>	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 3.2</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация</p>	5	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8



	<p>пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97).</p> <p>2. Правила пожарной безопасности в РФ (ПШБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>3. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров</p> <p>4. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения</p> <p>5. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>№6. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.</p> <p>№7. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p> <p>№8. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов</p>	<p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	5	
	2	
	2	
	1	
	1	

<b>Тема 3.3</b> Требования безопасности к производственному оборудованию	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). 2. Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	<b>1</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	
<b>Всего</b>			<b>45</b>	



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

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный:  
доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Основная литература:**

1.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016.–320с.

##### **Интернет- ресурсы:**

Нормативные документы:

1.Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>

2.Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072>

3.Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4.Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

5.Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Рос стандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного или письменного опроса на занятиях, тестирования, оценки защиты выполненных практических работ, также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p><b>Знания</b></p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного или устного опроса на уроках теоретического обучения;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения;</p> <p>Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности;</p> <p>Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда;</p> <p>Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности.</p> <p>Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания</p>
<p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного или устного опроса на уроках теоретического обучения;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения;</p> <p>Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности;</p> <p>Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда</p> <p>Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности.</p>
<p>-фактические или потенциальные послед-</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p>

<p>ствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>- письменного или устного опроса на уроках теоретического обучения;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>
<p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного или устного опроса на уроках теоретического обучения;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>
<p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного или устного опроса на уроках теоретического обучения;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности;</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда</p>
<p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p> <p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного или устного опроса на уроках теоретического обучения;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов</p>
<p><b>Умения</b></p>	
<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>ПК 1.1-1.4,</p>	<p>Защита отчетов по практическим занятиям: «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного пита-</p>

<p>ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>ния» -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: Оформление документации по инструкта- жам по охране труда и технике безопасно- сти; Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезо- пасности. Составление плана мероприятий по обеспе- чению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>
<p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональ- ной деятельности; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Защита отчетов по практическим занятиям: «Изучение устройства и овладения приема- ми эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составле- ние плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания» -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норматив- ных материалов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>
<p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Защита отчетов по практическим занятиям: «Оформление нормативно-технических до- кументов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда»; «Исследование метеорологических характе- ристик помещений, проверка их соответст- вия установленным нормам»; «Анализ причин производственного травма- тизма на предприятии. Определение коэф- фициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов»; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норматив- ных материалов. Оформление документации по инструкта- жам по охране труда и технике безопасно- сти; Подготовка сообщений по межотраслевым</p>

	<p>правилам охраны труда Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>
<p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Защита отчетов по практическим занятиям: «Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда»; «Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов»; «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания» -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности; Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>
<p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</p>	<p>Защита отчетов по практическим занятиям: «Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда»; «Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам»; «Анализ причин производственного травма-</p>

ОК 1-7, 9,10

тизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов»;  
«Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023