Министерство образования и науки Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Уфимский политехнический колледж

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  «Специальных дисциплин»  Протокол№ \_1\_\_\_  от «30»\_августа\_2021г  Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /\_М. В. Никишина\_/ | СОГЛАСОВАНО  с педагогическим  советом колледжа  Протокол№\_1\_  «30»\_августа 2021г. | УТВЕРЖДАЮ  директор ГБПОУ Уфимский политехнический колледж  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Р. Набиуллин  «30»\_августа 2021г. |

**ПРОГРАММа ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.04. «Охрана труда»**

**Профессия 19.01.04 Пекарь**

**(профиль: естественнонаучный)**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

Разработчик: Никишина М.В., преподаватель высшей категории

Уфа - 2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт программы учебной дисциплины | 4 |
| 1. Результаты освоения учебной дисциплины | 6 |
| 1. Структура и содержание учебной дисциплины | 9 |
| 1. Условия реализации учебной дисциплины | 17 |
| 1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 20 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Охрана труда**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии:

19.01.04 Пекарь

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

Общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне, нормы и требования к гигиене и охране труда;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием;
* нормативные документы по использованию средств вычислительной техники и видеотерминалов;
* виды и периодичность инструктажа по технике безопасности и охране труда (ТБ и ОТ)

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная нагрузка 54 часа

- самостоятельная работа 18 часов

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОй дисциплины**

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии **19.01.04 Пекарь**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) В ТОМ ЧИСЛЕ | *36* |
| Теоретическое обучение | *24* |
| Практические работы | *11* |
| Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Охрана труда») | *1* |

***3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | ***Осваиваемые*** |
| ***Наименование*** |  | ***Содержание учебного материала и формы организации*** | | | ***Объем*** | ***элементы*** |
| ***разделов и тем*** |  |  | ***деятельности обучающихся*** |  | ***часов*** | ***компетен-*** |
|  |  |  |  |  |  | ***ций*** |
| ***1*** |  |  | ***2*** |  | ***3*** | ***4*** |
| ***Введение*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7,9*** |
|  | 1. | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи | | ***1*** |  |  |
|  | дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль зна- | | |  |  |  |
|  | ний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охра- | | |  |  |  |
|  | ны труда в отрасли | |  |  |  |  |
|  | ***Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда*** | | |  | ***10*** | ***ОК 1-7,9*** |
| ***Тема 1.1*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ПК 1.1-1.5*** |
| ***Законодатель-*** | 1.Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Фе- | | | ***1*** |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
| ***ство в области*** | деральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Фе- | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
| ***охраны*** | дерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой | | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
| ***труда*** | кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламенти- | | |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | рующие этими законами, сферами их применения | | |  |  |  |
|  | 2. Основные направления государственной политики в области охраны | | | ***2*** |  |  |
|  | труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов | | |  |  |  |
|  | РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государ- | | |  |  |  |
|  | ственные нормативные | | требования охраны труда (Трудовой кодекс |  |  |  |
|  | РФ, ст. 211). | |  |  |  |  |
|  | 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. | | | ***2,3*** |  |  |
|  | Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, по- | | |  |  |  |
|  | рядок действия | |  |  |  |  |
|  | 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в органи- | | | ***2*** |  |  |
|  | зациях: назначение, содержание | | |  |  |  |
|  | ***Тематика практических работ*** | | |  | ***2*** |  |
|  | 1.Анализ требований Трудового Кодекса для обеспечения комфорта рабочего процесса на | | | |  |  |
|  | предприятиях общественного питания. | | |  |  |  |
| ***Тема 1.2*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9*** |
| ***Обеспечение*** | 1. | Обеспечение охраны | труда: понятие, назначение. Государственное | **1** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***охраны*** | управление охраной труда |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| ***труда*** | 2. Государственный надзор, административный, общественный и лич- |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  | ный контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Право- | **1** |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  | вые аспекты, регулирующие взаимные обязательства сторон по услови- |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | ям и охране труда. |  |  |  |  |
| ***Тема 1.3.*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9*** |  |
| ***Организация*** | 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, | ***2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| ***охраны труда в*** | права, функциональные обязанности. Основание для заключения дого- |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| ***организациях,*** | воров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
| ***на предприятиях*** | охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  | Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охра- |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | ны труда. Соответствие производственных процессов и продукции тре- |  |  |  |  |
|  | бования охраны труда. |  |  |  |  |
|  | Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. |  |  |  |  |
|  | Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работ- |  |  |  |  |
|  | ников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные |  |  |  |  |
|  | гарантии по охране труда отдельных категорий работников |  |  |  |  |
|  | 2. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. | ***3*** |  |  |  |
|  | Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, |  |  |  |  |
|  | повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление доку- |  |  |  |  |
|  | ментации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и |  |  |  |  |
|  | охраны труда |  |  |  |  |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** |  | ***10*** |  |  |
| **Тема 2.1** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | **ОК 1-7,** |  |
| **Основы** | 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологиче- | ***2,3*** |  | **ОК 9** |  |
| **понятия** | ские параметры (производственный микроклимат) и их влияние на орга- |  |  | **ПК 1.1-1.5** |  |
| **условия труда.** | низм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по под- |  |  | **ПК 2.1-2.8** |  |
| **Опасные и** | держиванию установленных норм. Вредные производственные факторы: |  |  | **ПК 3.1-3.6** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **вредные** | понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов |  |  | **ПК 4.1-4.5** |
| **производ-** | вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излуче- |  |  | **ПК 5.1-5.5** |
| **ственные** | ние, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. |  |  |  |
| **факторы** | 2.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факто- | ***2*** |  |  |
|  | ров, свойственных производственным процессам в общественном пита- |  |  |  |
|  | нии. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных |  |  |  |
|  | факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных |  |  |  |
|  | факторов |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** |  | **4** |  |
|  | 1. Анализ условий труда рабочего места, проверка их соответствия установленным нормам | |  |  |
| **Тема 2.2** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **2** | **ОК 1-7,** |
| **Производствен-** | 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: по- | ***2*** |  | **ОК 9** |
| **ный травматизм** | нятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы |  |  | **ПК 1.1-1.5** |
| **и профессио-** | в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, |  |  | **ПК 2.1-2.8** |
| **нальные** | документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механиче- |  |  | **ПК 3.1-3.6** |
| **заболевания** | ских травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях хо- |  |  | **ПК 4.1-4.5** |
|  | лодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению |  |  | **ПК 5.1-5.5** |
|  | травматизма и профессиональных заболеваний. |  |  |  |
|  | 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования | ***2,3*** |  |  |
|  | и документального оформления и учета несчастных случаев в организа- |  |  |  |
|  | циях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоро- |  |  |  |
|  | вью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь |  |  |  |
|  | пострадавшим от несчастного случая. |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** |  | **2** |  |

1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффи-циентов травматизма, коэффициентов риска.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** |  | **14** |  |
| **Тема 3.1** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **6** |  |
| **Электро** | 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека элек- | ***2*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **безопасность** | трическим током. Условия возникновения электротравм, их классифика- | | |  |  |  |
|  | ция. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, | | |  |  |  |
|  | время воздействия, особенности состояния организма) | | |  |  |  |
|  | 2. | Классификация условий работы постепени | электробезопасности. | ***2*** |  | **ОК 1-7,** |
|  | Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъ- | | |  |  | **ОК 9** |
|  | являемые к конструкции технологического оборудования. | | |  |  | **ПК 1.1-1.5** |
|  | 3. | Защита от поражения электрическим током. Технические способы | | ***2*** |  | **ПК 2.1-2.8** |
|  | защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изо- | | |  |  | **ПК 3.1-3.6** |
|  | ляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Поря- | | |  |  | **ПК 4.1-4.5** |
|  | док и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоля- | | |  |  | **ПК 5.1-5.5** |
|  | ции. | |  |  |  |  |
|  | 4. | Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воз- | | ***2*** |  |  |
|  | действия | |  |  |  |  |
|  | 5. | Технические и организационные мероприятия по обеспечению электро- | | ***3*** |  |  |
|  | безопасности на предприятиях общественного питания | | |  |  |  |
|  | 6. | Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, | | ***2*** |  |  |
|  | их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения | | |  |  |  |
| **Тема 3.2** | ***Содержание учебного материала*** | |  | ***Уровень освоения*** | **1** | **ОК 1-7,** |
| **Пожарная** | 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Пра- | | | ***2*** |  | **ОК 9** |
| **безопасность** | вовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и | | |  |  | **ПК 1.1-1.5** |
|  | инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в | | |  |  | **ПК 2.1-2.8** |
|  | предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21- | | |  |  | **ПК 3.1-3.6** |
|  | 01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности | | |  |  | **ПК 4.1-4.5** |
|  | и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной без- | | |  |  | **ПК 5.1-5.5** |
|  | опасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопас- | | |  |  |  |
|  | ности: назначение, структура, область компетенции | | |  |  |  |
|  | 2. | Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, | | ***2*** | **1** |  |
|  | сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный ре- | | |  |  |  |
|  | жим содержания территории предприятия, его помещений и оборудова- | | |  |  |  |
|  | ния. Действия администрации и работников предприятия при возникнове- | | |  |  |  |
|  | нии пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров. | | |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** | |  |  | **3** |  |
|  |  | Расчет времени эвакуации при возникновении пожара производственных помещений предприятий общественного питания. | |  |  |  |
|  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 3.3** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **2** | **ОК 1-7,** |
| **Требования** | 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике | ***2*** |  | **ОК 9** |
| **безопасности к** | безопасности |  |  | **ПК 1.1-1.5** |
| **производствен-** | 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово- | ***2*** |  | **ПК 2.1-2.8** |
| **ному оборудова-** | технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуа- |  |  | **ПК 3.1-3.6** |
| **нию** | тации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологиче- |  |  | **ПК 4.1-4.5** |
|  | ского оборудования. |  |  | **ПК 5.1-5.5** |
|  | ***Дифференцированный зачет*** |  | **1** |  |
|  |  | **Итого** | **36** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана

труда»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* доска учебная;
* рабочее место для преподавателя;
* рабочие места по количеству обучающихся;
* шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; Технические средства обучения:
* компьютер;
* средства аудиовизуализации;
* наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополни-тельной литературы**

***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. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушени-ях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профес-сиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной без-опасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регла-мент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утвержде-нии Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», №
11. от 15.12.2000.
12. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специ-

альной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 8.12.1998 г.

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия об-щественного питания. Классификация и общие требования
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям обще-ственного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в

ред. 31.03.2011г.)

***Основная литература:***

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ В.М. Калинина. – 4-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

***Дополнительная литература:***

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Акаде-

мия», 2011.– 160с.

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышлен-ности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

3. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное посо-бие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

4. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учрежде-ний сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Ака-

демия», 2014.– 160с.

***Интернет-источники:***

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии обще-ственного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный

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

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регули-рованию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим до-ступа: http://www.gost.ru

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** |  | ***Критерии оценки*** | | ***Формы и методы*** | | |
|  |  |  |  | ***оценки*** | |  |
| **Знание:** |  | Полнота ответов, точность | | **Текущий** | | **кон-** |
| -законы и иные нормативные пра- | | формулировок, не менее | | **троль** |  |  |
| вовые акты, содержащие государ- | | 75% правильных ответов. | | при проведении: | | |
| ственные нормативные требования | |  |  | - | исьменно- | |
| охраны труда, распространяющие- | | Актуальность темы, адек- | | го/устного опроса; | | |
| ся на деятельность организации; | | ватность результатов по- | | -тестирования; | | |
| -обязанности работников в обла- | | ставленным целям, полнота | | -оценки | результа- | |
| сти охраны труда; - фактические | | ответов, точность форму- | | тов внеаудиторной | | |
| или потенциальные последствия | | лировок, | адекватность | (самостоятельной) | | |
| собственной деятельности | (или | применения | профессио- | работы | (докладов, | |
| бездействия) и их влияние на уро- | | нальной терминологии | | рефератов, теоре- | | |
| вень безопасности труда; |  |  |  | тической части | | |
| - возможные последствия несо- | |  |  | проектов, учебных | | |
| блюдения технологических | про- |  |  | исследований | | и |
| цессов и производственных ин- | |  |  | т.д.) |  |  |
| струкций подчиненными работ- | |  |  | **Промежуточная** | | |
| никами (персоналом); |  |  |  | **Аттестация -** | |  |
| - порядок и периодичность ин- | |  |  |  | дифферен- | |
| структажей по охране труда и тех- | |  |  | цированный | | зачет |
| нике безопасности; |  |  |  | В форме демонстрационного экзамена |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| - порядок хранения и использования |  | -письменных/ уст- | | |
| средств коллективной и индивиду- |  | ных ответов, | | |
| альной защиты |  | -тестирования. | | |
| **Умения:** | Правильность, полнота вы- | **Текущий** | | **кон-** |
| - выявлять опасные и вредные про- | полнения заданий, точ- | **троль:** | |  |
| изводственные факторы и соответ- | ность формулировок, точ- | - | защита | отчетов |
| ствующие им риски, связанные с | ность расчетов, соответ- | по | практическим | |
| прошлыми, настоящими или пла- | ствие требованиям. | занятиям | |  |
| нируемыми видами профессио- | -Адекватность, оптималь- | - | оценка | заданий |
| нальной деятельности; | ность выбора способов | для внеаудиторной | | |

* использовать средства коллек- действий, методов, техник, (самостоятельной)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| тивной и индивидуальной защиты | последовательностей дей- | работы: | |  |
| в соответствии с характером вы- | ствий и т.д. | презентаций, | |  |
| полняемой профессиональной дея- | -Точность оценки | - экспертная оцен- | | |
| тельности; | -Соответствие требованиям | ка демонстрируе- | | |
| - участвовать в аттестации рабочих | инструкций, регламентов | мых умений, вы- | | |
| мест по условиям труда, в т. ч. | -Рациональность действий | полняемых | | дей- |
| оценивать условия труда и уровень | и т.д. | ствий | в процессе | |
| травмобезопасности; | -Правильное выполнение | практических | | за- |
| - проводить вводный инструктаж | заданий в полном объеме | нятий |  |  |
| помощника повара (кондитера), |  | **Промежуточная** | | |
| инструктировать их по вопросам |  | **аттестация:** | |  |
| техники безопасности на рабочем |  | - экспертная оцен- | | |
| месте с учетом специфики выпол- |  | ка | выполнения | |
| няемых работ; |  | практических | | за- |
| - вырабатывать и контролировать |  | даний | на диффе- | |
| навыки, необходимые для достиже- |  | ренцированном | | |
| ния требуемого уровня безопасности |  | зачете |  |  |
| труда |  |  |  |  |