

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

ОХРАНА ТРУДА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчики:

Тагирова Г.Ф., преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Тагирова Г.Ф., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА».....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	15
3.2. Информационное обеспечение обучения	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22.04.2014 г. № 384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Охрана труда» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения учебной 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;

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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.

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, легких и сложных холодных закусок.

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.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

	Очная форма	Заочная форма
Максимальная учебная нагрузка обучающегося, в том числе:	51	51
обязательная аудиторная учебная нагрузка	36	16
самостоятельная работа	15	35

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
практические занятия	18
Теоретические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
Промежуточная аттестация (6 семестр) - на базе основного общего образования (4 семестр) – на базе среднего общего образования	дифф зачет

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
практические занятия	8
Теоретические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Промежуточная аттестация (5 курс) - на базе основного общего образования	дифф зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности		10	
Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда.	Содержание учебного материала, Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	2	1
Тема 1.2. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.	Содержание учебного материала, Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей.	2	1
	Самостоятельная работа Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии	2	3
Тема 1.3. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	Содержание учебного материала, Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.	1	1
Тема 1.4. Аттестация рабочих мест по условиям труда.	Практические занятия Государственная экспертиза условий труда	2	2
	Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.	1	
	Самостоятельная работа Структура по охране труда на предприятии Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест.	2	3
Карта рабочего места по условиям труда	2		
Тема 1.5	Содержание учебного материала,	1	1

Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.	Соглашение по охране труда, планирование и финансирование мероприятий по охране труда.		
	Самостоятельная работа Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	2	3
	Практические занятия Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.	2	2
Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.			
Тема 2.1. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.	Содержание учебного материала, Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.	2	1
	Практические занятия Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на организм человека.	2	2
	Самостоятельная работа Воздействие производственной вибрации на организм человека. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека. Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека.	3	3
Тема 2.2. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	Содержание учебного материала, Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.	2	1
	Практические занятия Зерноперерабатывающие предприятия. Хлебопекарные, макаронные и кондитерские мероприятия. Спиртовые, ликеро-водочные и винодельческие заводы..	4	2
	Самостоятельная работа Сахарные и крахмало-паточные предприятия. Масложировые предприятия. Консервные заводы. Предприятия общественного питания.	2	3
Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.			

Тема 3.1. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.	Содержание учебного материала Нормирование параметров воздушной среды. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений.	1	1
Тема 3.2. Нормирование производственного освещения.	Содержание учебного материала Виды и нормирование искусственного и естественного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами	2	1
Тема 3.3. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации.	Содержание учебного материала Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией.	1	1
Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.			
Тема 4.1. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные машины. Абсорбционные холодильные машины. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	1	1
Тема 4.2. Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий.	Содержание учебного материала Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации.	1	1
	Практические занятия Требования к рациональному размещению оборудования. Предохранительные средства защиты.	3	2
	Самостоятельная работа Релейная защита и блокировка электродвигателей. Сигнализирующие устройства.	2	3
Тема 4.3. Оборудование, работающее под избыточным давлением.	Содержание учебного материала Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением. Регулирующие устройства и системы.	1	1
Раздел 5. Электробезопасность.			
Тема 5.1. Условия поражения человека электрическим током.	Содержание учебного материала Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Факторы, определяющие поражение человека электрическим током.	1	1
Тема 5.2.	Средства защиты от поражения электротоком. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности		

Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.	Практические занятия Назначение и принцип действия зануление. Защитное заземление. Защитное отключение. Защита от статического электричества и электромагнитных полей. Источники электромагнитного излучения. Защита от электромагнитных полей.	2	2
Тема 5.3. Защита от статического электричества и электромагнитных полей.			
Тема 6.1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности.	Практические занятия Общие сведения о взрыве и процессах горения. Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности. Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха.	2	2
Тема 6.2. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности.			
Итого часов по дисциплине: 51		18/18/15	

заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности		10	
Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда.	Содержание учебного материала, Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	2	1
Тема 1.2. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.	Содержание учебного материала, Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей.	2	1
	Самостоятельная работа Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии	2	3
Тема 1.3.	Содержание учебного материала,	1	1

Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.		
Тема 1.4. Аттестация рабочих мест по условиям труда.	Практические занятия Государственная экспертиза условий труда	2	2
	Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.	2	
	Самостоятельная работа Структура по охране труда на предприятии Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест.	2	3
	Карта рабочего места по условиям труда	2	
Тема 1.5 Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.	Содержание учебного материала, Соглашение по охране труда, планирование и финансирование мероприятий по охране труда.	1	1
	Самостоятельная работа Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	2	3
	Практические занятия Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.	2	2
Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.			
Тема 2.1. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.	Содержание учебного материала, Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.	2	1
	Практические занятия Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на организм человека.	2	2
	Самостоятельная работа Воздействие производственной вибрации на организм человека. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека. Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека.	3	3

Тема 2.2. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	Самостоятельная работа Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.	2	3
	Зерноперерабатывающие предприятия. Хлебопекарные, макаронные и кондитерские мероприятия. Спиртовые, ликеро-водочные и винодельческие заводы..	3	3
	Сахарные и крахмало-паточные предприятия. Масложировые предприятия. Консервные заводы. Предприятия общественного питания.	2	3
Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.			
Тема 3.1. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.	Самостоятельная работа Нормирование параметров воздушной среды. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений.	1	3
Тема 3.2. Нормирование производственного освещения.	Самостоятельная работа Виды и нормирование искусственного и естественного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами	2	3
Тема 3.3. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации.	Самостоятельная работа Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией.	1	3
Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.			
Тема 4.1. Холодильное оборудование.	Самостоятельная работа Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные машины. Абсорбционные холодильные машины. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	1	3
Тема 4.2. Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий.	Самостоятельная работа Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации.	1	3
	Требования к рациональному размещению оборудования. Предохранительные средства защиты.	3	3

	Релейная защита и блокировка электродвигателей. Сигнализирующие устройства.	2	3
Тема 4.3. Оборудование, работающее под избыточным давлением.	Самостоятельная работа Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением. Регулирующие устройства и системы.	1	1
Раздел 5. Электробезопасность.			
Тема 5.1. Условия поражения человека электрическим током.	Самостоятельная работа Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Факторы, определяющие поражение человека электрическим током.	1	3
Тема 5.2. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.	Средства защиты от поражения электротоком. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности		
Тема 5.3. Защита от статического электричества и электромагнитных полей.	Самостоятельная работа Назначение и принцип действия зануление. Защитное заземление. Защитное отключение. Защита от статического электричества и электромагнитных полей. Источники электромагнитного излучения. Защита от электромагнитных полей.	2	3
Тема 6.1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности.	Самостоятельная работа Общие сведения о взрыве и процессах горения. Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности.	2	3
Тема 6.2. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности.	Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха.		
Итого часов по дисциплине: 51		8/8/35	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в кабинете *безопасности жизнедеятельности и охраны труда*.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная учебная мебель:

Столы аудиторные двухместные;

Стул;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра;

Шкаф д/документов со стеклом.

Оборудование, технические средства обучения:

Переносное мультимедийное оборудование.

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO

3. Консультант + версия проф.

4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ». Принят 17 июля 1999 г.

2. Федеральный закон «Об обязательном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях». Принят 9 июля 1998 г.

3. Положение «О расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Утвержден постановлением Правительства РФ от 11 марта 1999 г. №279.

4. ОСТ 28 – 1 – 95 «Требования к производственному персоналу»

Основная литература:

1. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Электронный ресурс]: учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. :

ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=923506>

2. Косолапова, Н.В. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2017. — 184 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/917222>

Дополнительная литература:

1. Графкина, М.В. Охрана труда [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/944362>

2. Попов, Ю.П. Охрана труда [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ю.П. Попов. — Москва : КноРус, 2017. — 222 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922161>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Результаты обучения (умения, знания)	Формы контроля результатов обучения
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;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Вырабатывать и контролировать навыки,	Тестовые задания, устный опрос,

необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
Системы управления охраной труда в организации;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Обязанности работников в области охраны труда;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа Дифференцированный зачет