

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

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2021 г.

Галимова Д.Ф. Охрана труда. Рабочая программа дисциплины - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. - 18 с.

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ.....	1
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:	4
1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:	4
1.4. Количество часов на освоение дисциплины	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	9
2.2. Тематический план и содержание дисциплины.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	14
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	15
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	15
3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена подготовки в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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 т. ч. 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

Иметь практический опыт:

- организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования.
- использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение дисциплины

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 44 часа, в том числе:

Обязательная часть 32.часа

Вариативная часть 12 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 44 часа, в том числе:

работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 32 часов;
самостоятельная работа обучающегося 12 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	44
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
<i>лекции</i>	22
<i>практические занятия</i>	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Дифференцированного зачета в 4 семестре</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция: Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Меж предметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли. Основные направления государственной политики в области охраны труда.</p>	2	ОК 01.-ОК 07., ОК 09., ОК 10.
Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда			
<p>Тема 1.1</p> <p>Законодательство в области охраны труда</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция: Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Законодательство по охране труда. Система стандартов безопасности труда,</p>	2	<p>ОК 01.-ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1. –ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8., ПК 3.1.-ПК 3.7. ПК 4.1.-ПК 4.6. , ПК 5.1.- ПК 5.6., ПК 6.1-ПК 6.4.</p>
Тема 1.2	Содержание учебного материала		ОК 01.-ОК 07.,

Обеспечение охраны труда	Лекция: Органы надзора и контроля за охраной 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	2	ОК 09., ОК 10., ПК 1.1. –ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8., ПК 3.1.-ПК 3.7. ПК 4.1.-ПК 4.6. , ПК 5.1.- ПК 5.6., ПК 6.1-ПК 6.4.
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1. –ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8., ПК 3.1.-ПК 3.7. ПК 4.1.-ПК 4.6. , ПК 5.1.- ПК 5.6., ПК 6.1-ПК 6.4.
	Лекция. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работодателя. и работника в области охраны труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
Курсовое обучение, назначение, порядок проведения			
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания			
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала Лекция: 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 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. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных	2	ОК 01.-ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1. –ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8., ПК 3.1.-ПК 3.7. ПК 4.1.-ПК

	<p>производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Виды освещения производственных помещений. Требования к освещенности рабочих мест.</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 1 Определение потребности в естественном освещении помещений, определение потребности в искусственном освещении помещений</p>	2	4.6., ПК 5.1.- ПК 5.6., ПК 6.1-ПК 6.4.
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	4	ОК 01.-ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1. –ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8., ПК 3.1.-ПК 3.7. ПК 4.1.-ПК 4.6., ПК 5.1.- ПК 5.6., ПК 6.1-ПК 6.4.
	<p>Лекция: Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 2 Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая, изучение порядка расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях, расчет показателей производственного травматизма</p>	2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	4	ОК 01.-ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1. –ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8., ПК 3.1.-ПК 3.7. ПК 4.1.-ПК 4.6., ПК 5.1.- ПК 5.6., ПК 6.1-ПК 6.4.
	<p>Лекция: Организационные и инженерно-технические мероприятия электробезопасности. Виды поражения человека электрическим током и факторы, влияющие на степень поражения. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Оказание доврачебной помощи при электротравмах</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 3 Изучение коллективных и индивидуальных средств защиты от поражения электрическим током, изучение организационных и инженерно-технических мероприятий электробезопасности</p>	2	

Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	4	ОК 01.-ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1. –ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8., ПК 3.1.-ПК 3.7. ПК 4.1.-ПК 4.6. , ПК 5.1.- ПК 5.6., ПК 6.1-ПК 6.4.
	Лекция: Общие понятия пожарной безопасности; условия возникновения пожара; опасные факторы пожара и взрыва; задачи пожарной профилактики и защита; категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; основные причины возникновения пожара и взрыва. Средства и техника тушения пожаров. Организация пожарной охраны		
	Практические занятия	2	
	№ 4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи, составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		
Самостоятельная работа обучающихся	6		
Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной без-опасности.			
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Практические занятия	2	ОК 01.-ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1. –ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8., ПК 3.1.-ПК 3.7. ПК 4.1.-ПК 4.6. , ПК 5.1.- ПК 5.6., ПК 6.1-ПК 6.4.
	№ 5 Изучение общих требования безопасности, предъявляемых к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования, изучение специальных требований безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др Итоговое занятие. Дифференцированный зачет.		
Всего		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная учебная мебель:

Столы аудиторные двухместные;

Стул;

Стулья ученические;

Доска учебная;

Рабочее место преподавателя;

Кафедра;

Шкаф д/документов со стеклом;

Шкаф под противогазы;

Шкаф комбинированный;

Тумбы для плакатов;

Кушетка смотровая с подголовником.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Тренажер-манекен «Александр-1-0.1»;

Комплект дидактических модулей;

Электрифицированный стенд-тренажер с макетом скелета «Анатомическое строение человека»;

Носилки медицинские;

Сумка и комплект медицинского имущества для оказания первой доврачебной помощи;

Шина проволочная для нижних конечностей;

Бинты стерильные;

Лейкопластыри;

Салфетки марлевые, стерильные;

Аптечки производственная ФЭСТ ;

Жгуты кровоостанавливающий Альфа пластик;

Аптечка автомобильная.

Технические средства обучения:

Переносной компьютер;

Средства аудиовизуализации: колонки, экран;

Мультимедийный проектор.

Наглядные пособия.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

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. 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. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433281> (дата обращения: 13.11.2019).

2. 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>

3. 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>

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение
 1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
 3. Система тестирования INDIGO.
 4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение
 1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Текущий контроль проводится в форме:

- выполнения практических занятий,
- опрос;
- тестирование.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме: дифференцированного зачета – 4 семестр.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Форма контроля и оценивания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 т. ч. 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 	<p>Оценка результатов выполнения практических занятий.</p>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Оценка результатов тестирования;</p> <p>Оценка результатов опроса;</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:	
<ul style="list-style-type: none"> - организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования. - использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач 	<p>Оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>Оценка результатов тестирования;</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного</p>

	зачета.
--	---------