

	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
	<b>Реализация основных профессиональных образовательных программ</b>



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
АОП.03. БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ,  
СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ОХРАНЫ ТРУДА И  
ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ  
программа профессионального обучения  
(программа профессиональной подготовки)  
**13249 КУХОННЫЙ РАБОТНИК****

Форма обучения: очная

Уровень подготовки: базовый

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_

(наименование организации)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

социально-экономического профиля

Протокол № 15

от 28 августа 2020г.

Екатеринбург

2020

Рабочая программа адаптивной учебной дисциплины общепрофессионального цикла **АОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности** разработана на основе:

Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник» (утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014 г. № 1138н) *а также* в соответствии с учебной нагрузкой учебного плана образовательной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения».

*Организация-разработчик:* государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения», 620010, г. Екатеринбург, ул. Дагестанская, 36

*Разработчик:*

Коваль Светлана Валерьевна, преподаватель 1КК

*Консультант:* Катанэ Наталья Викторовна, зам. директора по учебно-производственной работе.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **АОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины **АОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности** является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья **13249 Кухонный работник** на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям:

- выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов. а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки:** общепрофессиональный цикл.

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

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

- выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки;
- правильно эксплуатировать технологическое оборудование;
- пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве;
- правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек;
- определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками;
- убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.

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

- основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами.
- важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания.
- факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания. - понятие инструктажа по охране труда и его виды.
- виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.
- типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.
- основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.
- профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве.
- профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.
- рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.
- устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.
- важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.
- основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека.
- факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.
- статическое электричество и способы защиты от него.
- классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.
- способы защиты при эксплуатации электроустановок.
- требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением.
- причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.
- причины взрывов баллонов сжиженным газом.
- требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.
- меры защиты, исключаяющие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.

- основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.
- свойства хладагентов и правила их хранения.
- первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.
- предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.
- общие задачи пожарной безопасности.
- основные причины пожаров.
- требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания.
- правила проведения противопожарного инструктажа.
- пути эвакуации на случай возникновения пожара.

**1.4. Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями по Безопасным условиям работы, соблюдению требований охраны труда и техники безопасности, в том числе по общим (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциям:**

ОК 1. Рационально организует свою работу

ОК 2. Соблюдает личную гигиену

ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством

ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

#### **1.5. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **132** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **88** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **44** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
практические занятия	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из объема часов, отведенного на изучение предмета).	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- составление таблиц</li><li>- подготовка конспекта</li><li>- решение ситуационных задач</li><li>- подготовка сообщений</li><li>- подготовка рефератов</li></ul>	<b>44</b>

**2.2. Учебно-тематический план и содержание адаптированной учебной дисциплины**  
**АОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности**

Наименование раздела, темы	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>				
<b>Тема 1.1. Основы трудоустройства законодательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	1	Основные понятия безопасности труда.	1	
	2	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.	1	
	3	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.	1	
	4	Права и обязанности работников в области охраны труда.	1	
	5	Рабочее время. Время отдыха. Отпуск.	1	
	6	Охрана труда несовершеннолетних рабочих.	1	
	7	Охрана труда несовершеннолетних рабочих.	1	
	8	Охрана труда женщин.	1	
	9	Ответственность за нарушения правил охраны труда.	1	
	10	Ответственность за нарушения правил охраны труда.	1	
	<b>Практические занятия</b>			2
	11	Практическая работа №1 Изучение трудового кодекса РФ.	1	
	12	Практическая работа №1 Изучение трудового кодекса РФ.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Структура системы охраны труда		1	
	Трудовой договор		1	
	Гарантии и компенсации по условиям труда		1	
	Безопасные методы труда		1	
	Организация государственного надзора контроля		1	
	Уголовная ответственность		1	
<b>Тема 1.2. Производственный</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	13	Опасные и вредные факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания.	1	

<b>травматизм и профессиональные заболевания.</b>	14	Опасные и вредные факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания.	1	
	15	Понятие инструктажа по охране труда.	1	
	16	Виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.	1	
	17	Виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.	1	
	18	Инструктажи и порядок их оформления.	1	
	19	Инструктажи и порядок их оформления.	1	
	20	Типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.	1	
	21	Типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.	1	
	22	Основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.	1	
	23	Основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.	1	
	24	Несчастный случай на производстве.	1	
	25	Классификация, расследование, учёт и оформление несчастных случаев на производстве	1	
	26	Классификация, расследование, учёт и оформление несчастных случаев на производстве	1	
	27	Порядок расследования профессиональных заболеваний на производстве.	1	
	28	Профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве.	1	
	<b>Практические занятия</b>			
	29	Практическая работа №2 Профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.	1	
	30	Практическая работа №2 Профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.	1	
	31	Практическая работа №3 Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда	1	
	32	Практическая работа №3 Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда	1	
	33	Практическая работа №4 Рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.	1	
	34	Практическая работа №4 Рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Физические факторы		1	
	Влияние вредных веществ на организм человека		1	

	Порядок обучения по охране труда.	1	
	Инструкция кухонного работника	1	
	Несчастный случай в быту	1	
	Первая помощь при несчастных случаях	1	
	Оценка условий труда	1	
	Микроклимат и его показатели.	1	
	Меры обеспечения норм микроклимата	1	
	Естественное освещение	1	
	Искусственное освещение	1	
<b>Тема 1.3. Индивидуальная защита.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	35 Средства индивидуальной защиты.	1	
	36 Средства индивидуальной защиты.	1	
	<b>Практические занятия</b>		2
	37 Практическая работа №5 Использование защитных приспособлений, контрольно-измерительных приборов и средств индивидуальной защиты на производстве.	1	
	38 Практическая работа №5 Использование защитных приспособлений, контрольно-измерительных приборов и средств индивидуальной защиты на производстве.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Средства защиты от шума и вибрации	1	
	Средства защиты от шума и вибрации	1	
<b>Раздел 2. Производственная безопасность</b>			
<b>Тема 2.1. Основы электробезопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	39 Устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.	1	
	40 Устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.	1	
	41 Выявление неисправностей технологического оборудования и электропроводки.	1	
	42 Выявление неисправностей технологического оборудования и электропроводки.	1	
	43 Соблюдение правил безопасного обращения электрооборудования на рабочем месте.	1	
	44 Техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.	1	
	45 Техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.	1	
	46 Основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм	1	

	человека.		
47	Основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека.	1	
48	Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.	1	
49	Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.	1	
50	Статическое электричество и способы защиты от него.	1	
51	Статическое электричество и способы защиты от него.	1	
52	Способы защиты при эксплуатации электроустановок.	1	
<b>Практические занятия</b>			
53	Практическая работа №6 Выбор средств обеспечения электробезопасности.	1	
54	Практическая работа №6 Выбор средств обеспечения электробезопасности.	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Сигнальные цвета, знаки безопасности.		1	
Освобождение пораженного током от его воздействия		1	
<b>Тема 2.2. Общие требования безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	55 Требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением	1	
	56 Причины взрывов баллонов сжиженным газом.	1	
	57 Требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.	1	
	58 Требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.	1	
	59 Требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.	1	2
	60 Требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.	1	
	61 Правильная эксплуатация технологического оборудования.	1	
	62 Правильная эксплуатация технологического оборудования.	1	
	63 Меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.	1	
	64 Меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.	1	
	65 Основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.	1	

66	Основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.	1	
67	Свойства хладагентов и правила их хранения.	1	
68	Причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.	1	
<b>Практические занятия</b>			
69	Практическая работа №7 Первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении.	1	
70	Практическая работа №7 Первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении.	1	
71	Практическая работа №8 Выявление нарушений требований охраны труда и техники безопасности работниками.	1	
72	Практическая работа №8 Выявление нарушений требований охраны труда и техники безопасности работниками.	1	
<b>Содержание учебного материала</b>			2
73	Нормы нагрузок при подъеме и переносе тяжестей.	1	
74	Нормы нагрузок при подъеме и переносе тяжестей.	1	
<b>Практические занятия</b>			2
75	Практическая работа №9 Правила перемещения тяжестей вручную и с помощью тележек.	1	
76	Практическая работа №9 Правила перемещения тяжестей вручную и с помощью тележек.	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Безопасность сосудов, работающих под давлением		1	
Безопасность сосудов, работающих под давлением		1	
Требования к обслуживающему персоналу.		1	
Требования к обслуживающему персоналу.		1	
Погрузка и выгрузка тяжеловесных и негабаритных грузов.		1	
Погрузка и выгрузка тяжеловесных и негабаритных грузов.		1	
Требования безопасности при работе с оборудованием		1	
Требования безопасности при работе с оборудованием		1	
Первая медицинская помощь при травмах		1	
Первая медицинская помощь при травмах		1	
Система пожарной защиты.		1	
Система пожарной защиты.		1	

	Пожарная сигнализация		1	
	Пожарная сигнализация		1	
	Огнегасящие средства		1	
	Огнегасящие средства		1	
<b>Тема 2.3 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	77	Общие задачи пожарной безопасности.	1	
	78	Общие задачи пожарной безопасности.	1	
	79	Основные причины пожаров.	1	
	80	Основные причины пожаров.	1	
	81	Требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания	1	
	82	Требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания	1	
	83	Правила проведения противопожарного инструктажа. Нормы нагрузок при подъеме и переносе тяжестей	1	
	84	Пути эвакуации на случай возникновения пожара.	1	
	<b>Практические занятия</b>			2
	85	Практическая работа №10 Пожарная профилактика	1	
	86	Практическая работа №10 Пожарная профилактика	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Средства пожаротушения.		1	
	Средства пожаротушения.		1	
	Средства пожаротушения.		1	
	Средства пожаротушения.		1	
	Пожарная техника.		1	
	Пожарная техника.		1	
	Пожарная техника.		1	
<b>Итоговое занятие</b>	<b>87</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	2
	<b>88</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности**

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

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Учебное помещение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- комплект учебно-методических материалов по дисциплине
- технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Учебная дисциплина обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем темам рабочей программы.

Обеспечен доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время занятий обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Имеются учебные пособия, опорные схемы-конспекты, разработанные преподавателем, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебной программой дисциплины.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В читальном зале библиотеки обучающиеся используют персональные компьютеры.

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

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании торговле: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -240с.
2. Калинина В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 320 с.
3. Семехин Ю.Г. Организация противопожарной охраны на предприятии: Учеб пособие для сред. проф. образования.- Ростов н/Д.: Феникс, 2018.-125 с.
4. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок. - М.: Омега-Л, 2018.- 152 с.

Дополнительные источники, Интернет-ресурсы:

- 1.Колошин А.И. Охрана труда. – М.: Агропромиздат, 2013. – 178 с.

### **3.3. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Преподаватель имеет профессиональное образование, соответствующее профилю, первую квалификационную категорию. Прошел курсы повышения квалификации по образовательным программам подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Педагог ознакомлен с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывает их при организации образовательного процесса.

### **3.4. Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталости**

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;

- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;

- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированной (с определённым распорядком работы);

- по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

- по сфере производства - преимущественно на предприятиях общественного питания.

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

##### АОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые единицы	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Тема 1.1. Основы трудового законодательства Тема 1.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Тема 1.3. Индивидуальная защита. Тема 2.2. Общие требования безопасности. Тема 2.3. Пожарная безопасность.	уметь: – выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки; – правильно эксплуатировать технологическое оборудование; – пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве; – правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек; – определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками; – убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	Устный опрос Тестирование Практическая работа Контрольная работа.

	<p>охраны труда и - техники безопаснос ти. знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами.</li> <li>- важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания.</li> <li>- факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания.</li> <li>- понятие инструктажа по охране труда и его виды.</li> <li>- виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.</li> <li>- типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.</li> <li>- основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.</li> <li>- профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве.</li> <li>- профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.</li> <li>- рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.</li> <li>- устройство, работа и</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>правила эксплуатации оборудования различных типов.</p> <p>важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека.</li> <li>- факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.</li> <li>- статическое электричество и способы защиты от него.</li> <li>- классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</li> <li>- способы защиты при эксплуатации электроустановок.</li> <li>- требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением.</li> <li>- причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.</li> <li>- причины взрывов баллонов сжиженным газом.</li> <li>- требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.</li> <li>- требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.</li> </ul>		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.</li> <li>- основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.</li> <li>- свойства хладагентов и правила их хранения. - первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.</li> <li>- предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.</li> <li>- общие задачи пожарной безопасности.</li> <li>- основные причины пожаров.</li> <li>- требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания.</li> <li>- правила проведения противопожарного инструктажа.</li> <li>- пути эвакуации на случай возникновения пожара.</li> </ul>		
Дифференцированный зачет			Тестирование