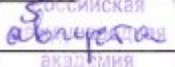


**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА»  
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УТВЕРЖДАЮ:**

  
Первый проректор  
В.Ю. Питюков  
« 25 »  2021г.  


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по учебной дисциплине**

**ОП.09 «Охрана труда»**

**срок обучения очное 3г.10м.**

**Специальность 43.02.14 Гостиничное дело**

г. Химки, микр. Сходня, 2021 г.

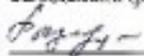
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Охрана труда» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Охрана труда» предназначена для обучения студентов факультета среднего профессионального образования Российской международной академии туризма, изучающих учебную дисциплину ОП.09 «Охрана труда» в качестве обязательной дисциплины общепрофессионального цикла образовательной программы.

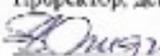
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Охрана труда» рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета СПО.

Протокол № 4 от «24» 06 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Зам.декана факультета СПО  
 Е.В.Рыумовская  
«24» 06 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Проректор, декан факультета СПО  
 В.А. Жданов  
«24» 06 2021 г.

**Составил (автор)**

В.М. Вобликов, к.в.д., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

|  |    |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ              | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 9  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   | 19 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 22 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОХРАНА ТРУДА**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы и разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа предназначена для обучения студентов факультета среднего профессионального образования Российской международной академии туризма, изучающих охрану труда в качестве дисциплины общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке работников специалистов в области гостиничного дела при наличии среднего (полного) общего образования, при проведении мастер-классов, конкурсов и выставок в указанной сфере.

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

Дисциплина Охрана труда относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

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

Целью изучения дисциплины Охрана труда является формирование готовности у студентов к выполнению требований охраны труда в профессиональной деятельности, определенными действующей государственной нормативно-правовой базой и организационными документами гостиничного предприятия.

Основными задачами освоения дисциплины являются:

освоение основ организации работы по охране труда на предприятии гостиничного сервиса, создания благоприятных санитарно-гигиенических и безопасных условий труда;

овладение навыками обеспечения на каждом рабочем месте безопасных условий труда, безопасной эксплуатации оборудования, уменьшение или полная нейтрализация действий опасных и вредных факторов на организм человека, снижение уровня производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

Задачами освоения дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

общих:

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

профессиональных:

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;

ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества;

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале;

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале;

ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

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

нормативно-правовую базу охраны труда, порядок обеспечения и организацию охраны труда в сфере профессиональной деятельности;

условия труда и воздействие негативных факторов производственной среды на организм человека;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

обязанности работников в области охраны труда;

причины возникновения и профилактику производственного травматизма и профессиональных заболеваний;

нормы и правила электробезопасности и пожарной безопасности;

требования безопасности к рабочим процессам, производственным помещениям и оборудованию;

пути и способы повышения безопасности технологических систем;

порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда.

**уметь:**

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски;

применять методы и средства защиты от их воздействия;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

обеспечивать условия для безопасной эксплуатации всех видов производственного оборудования;

владеть навыками использования ручных средств тушения пожара.

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

Объем образовательной программы - 45 часов, в том числе:  
Всего учебной нагрузки - 45 часов;  
практических занятий - 10 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы очно 3г.10м.

| <b>Вид учебной работы</b>                             | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                | 45                 |
| Всего учебной нагрузки                                | 45                 |
| в том числе:  |                    |
| практические занятия                                  | 10                 |
| <b>Форма контроля:</b> контрольная работы – 3 семестр |                    |

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины

### «Охрана труда»

| Наименование разделов и тем  | Всего часов | Самостоят. работа, час. | Обязательные учебные занятия |                 |
|--|-------------|-------------------------|------------------------------|-----------------|
|  |             |                         | всего                        | в т.ч. практич. |
| <b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>  | <b>16</b>   | -                       | <b>16</b>                    | <b>2</b>        |
| Тема 1.1. Законодательство РФ в сфере охраны труда   | 4           | -                       | 4                            | -               |
| Тема 1.2. Права и обязанности работников и работодателей в сфере охраны труда                                      | 4           | -                       | 4                            | -               |
| Тема 1.3. Надзор и контроль в сфере охраны труда   | 2           | -                       | 2                            | -               |
| Тема 1.4. Организация работы по охране труда на предприятиях гостиничного сервиса                                  | 3           | -                       | 3                            | 1               |
| Тема 1.5. Специальная оценка рабочих мест по условиям труда  | 3           | -                       | 3                            | 1               |
| <b>Раздел 2. Производственная санитария</b>  | <b>8</b>    | -                       | <b>8</b>                     | <b>1</b>        |
| Тема 2.1. Вредные производственные факторы на предприятиях гостиничного сервиса                                    | 4           | -                       | 4                            | -               |
| Тема 2.2. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда на предприятиях гостиничного сервиса | 4           | -                       | 4                            | 1               |
| <b>Раздел 3. Производственный травматизм</b>   | <b>8</b>    | -                       | <b>8</b>                     | <b>1</b>        |
| Тема 3.1. Причины производственного травматизма, профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению   | 4           | -                       | 4                            | -               |
| Тема 3.2. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве  | 4           | -                       | 4                            | 1               |
| <b>Раздел 4. Техника безопасности на предприятиях гостиничного сервиса</b>   | <b>11</b>   | -                       | <b>11</b>                    | <b>4</b>        |

|  |           |          |           |           |
|--|-----------|----------|-----------|-----------|
| Тема 4.1. Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий гостиничного сервиса | 3         | -        | 3         | -         |
| Тема 4.2. Пожарная безопасность на предприятиях гостиничного сервиса   | 4         |          | 4         | 2         |
| Тема 4.3. Электробезопасность на предприятиях гостиничного сервиса   | 4         |          | 4         | 2         |
| Контрольная работа   | 2         | -        |           | 2         |
| <b>Всего</b>   | <b>45</b> | <b>-</b> | <b>45</b> | <b>10</b> |

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)   | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>                      |  | <b>18</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1. Законодательство РФ в сфере охраны труда</b>                            | <i>Содержание учебного материала</i>   | <b>4</b>    | 1                |
|  | 1. Основные понятия и определения в сфере охраны труда.<br>2. Основные принципы обеспечения охраны труда.<br>3. Нормативные акты Российской Федерации, регулирующие отношения в сфере охраны труда.  | 4           |                  |
| <b>Тема 1.2. Права и обязанности работников и работодателей в сфере охраны труда</b> | <i>Содержание учебного материала</i>   | <b>4</b>    | 1                |
|  | 1. Права и обязанности и ответственность работника в области охраны труда.<br>2. Гарантии прав работников на охрану труда.<br>3. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Нормативно-правовые акты Российской Федерации о правах, обязанностях и ответственности работника и работодателя в сфере охраны труда | 4           |                  |
| <b>Тема 1.3. Надзор и контроль в сфере охраны труда</b>                              | <i>Содержание учебного материала</i>   | <b>2</b>    |                  |
|  | 1. Государственное управление охраной труда. Органы государственного надзора и   |             |                  |

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)   | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
|  | <p>контроля в сфере охраны труда. Территориальные органы надзора в сфере охраны труда.</p> <p>2. Государственная экспертиза условий труда.</p> <p>3. Общественный контроль за охраной труда. Роль общественных организаций в осуществлении надзора в сфере охраны труда.</p>                     | 2           | 1                |
| <b>Тема 1.4. Организация работы по охране труда на предприятиях гостиничного сервиса</b> | <i>Содержание учебного материала</i>   | 4           | 2                |
|  | <p>1. Организация, контроль и обеспечение безопасных условий труда на предприятии.</p> <p>2. Организация службы охраны труда.</p> <p>3. Организация обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организации.</p>   | 3           |                  |
|  | <p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Обучение персонала по вопросам охраны труда.</p> <p>Содержание и порядок разработки инструкции по охране труда различных категорий персонала предприятия гостиничного сервиса. Разработка инструкций по охране труда.</p>                                  | 1           |                  |
| <b>Тема 1.5. Специальная оценка рабочих мест по условиям труда</b>                       | <i>Содержание учебного материала</i>   | 4           | 2                |
|  | <p>1. Цель и сущность специальной оценки рабочих мест. Правовые основы проведения специальной оценки рабочих мест</p> <p>2. Подготовка к проведению специальной оценки рабочих мест по условиям труда.</p> <p>3. Проведение специальной оценки рабочих мест по условия труда. Общая оценка и</p> | 3           |                  |

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)   | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
|  | <p>оформление результатов специальной оценки рабочих мест по условия труда.</p> <p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Проведение специальной оценки рабочих мест по условиям труда на предприятии гостиничного сервиса. Обоснования льгот и компенсаций за работу с вредными и опасными условиями труда.</p>   | 1           |                  |
| <b>Раздел 2. Производственная санитария</b>  |  | <b>8</b>    |                  |
| <b>Тема 2.1. Вредные производственные факторы на предприятиях гостиничного сервиса</b>                   | <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Микроклимат в производственных помещениях.</li> <li>2. Вредные химические вещества.</li> <li>3. Воздействия производственных шумов и вибрации на человека.</li> <li>4. Влияние ионизирующих и неионизирующих излучений и электромагнитных полей.</li> <li>5. Естественное и искусственное освещение.</li> </ol>  | 4<br>4      | 1                |
| <b>Тема 2.2. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда на предприятиях го-</b> | <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гигиенические показатели оптимальных условий производственной среды. Требования санитарных правил и норм (СанПиН) к санитарно-гигиеническим условиям труда и допустимым трудовым нагрузкам различных категорий персонала предприятий гостиничного сервиса.</li> <li>2. Физиологические нормативы физического напряжения при труде. Показатели допу-</li> </ol> | 4<br>3      | 2                |

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| гостиничного сервиса  | <p>стимой трудовой нагрузки.</p> <p>3. Методы и средства обеспечения благоприятных гигиенических условий труда и физического напряжения в процессе труда на предприятиях гостиничного сервиса.</p>  |             |                  |
|   | <p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Выявление вредных производственных факторов на предприятиях гостиничного сервиса. Обеспечение благоприятных гигиенических условий труда и допустимой трудовой нагрузки на предприятиях гостиничного сервиса.</p>  | 1           |                  |
| <b>Раздел 3. Производственный травматизм</b>  |   | <b>8</b>    |                  |
| <b>Тема 3.1. Причины производственного травматизма, профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению</b> | <i>Содержание учебного материала</i>  | <b>4</b>    | 1                |
|   | <p>1. Опасные производственные факторы.</p> <p>2. Производственные травмы и их классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Анализ причин производственного травматизма на предприятиях гостиничного сервиса и основные мероприятия по его предупреждению.</p> <p>3. Предупреждение производственного травматизма и развития профессиональных заболеваний. Требования к организации рабочего места.</p> | 4           |                  |
| <b>Тема 3.2. Расследование и учёт несчастных случаев на</b>   | <i>Содержание учебного материала</i>  | <b>4</b>    | 2                |
|   | 1. Обязанности работников и работодателя при несчастном случае.   | 3           |                  |

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| производстве  | 2. Порядок расследования несчастных случаев.<br>3. Оформление материалов расследования несчастных случаев на производстве и их учет.<br>4. Рассмотрение разногласий по вопросам расследования, оформления и учета несчастных случаев.   |             |                  |
|   | <i>Практическое занятие</i><br>Требования нормативно-методических документов по расследованию несчастных случаев на производстве.<br>Оформление материалов расследования несчастного случая, составление акта о несчастном случае.  | 1           |                  |
| <b>Раздел 4. Техника безопасности на предприятиях гостиничного сервиса</b>  |   | <b>11</b>   |                  |
| <b>Тема 4.1. Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий гостиничного сервиса</b> | <i>Содержание учебного материала</i>  | <b>3</b>    |                  |
|   | 1. Общие требования безопасности, предъявляемые к оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементами защиты, монтажу и т.д.) предприятий гостиничного сервиса. Опасные зоны технологического оборудования.<br>2. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов техно- | 3           | 1                |

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| ничного сервиса   | логического оборудования.  |             |                  |
| <b>Тема 4.2. Пожарная безопасность на предприятиях гостиничного сервиса</b> | <i>Содержание учебного материала</i>   | <b>4</b>    | 2                |
|   | 1. Причины и последствия возникновения пожаров на предприятиях гостиничного сервиса.<br>2. Способы предупреждения и тушения пожаров. Средства пожарной сигнализации и пожаротушения. Огнетушители: назначенные, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.<br>3. Противопожарный режим содержания помещений, оборудования и территории гостиничного предприятия. | 2           |                  |
|   | <i>Практическое занятие</i><br>Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.<br>Действия администрации и работников гостиничного предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.   | 2           |                  |
| <b>Тема 4.3. Электробезопасность на предприятиях гостиничного сервиса</b>   | <i>Содержание учебного материала</i>   | <b>4</b>    | 2                |
|   | 1. Понятие электробезопасности, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Последствия поражения человека электрическим током и защита   | 2           |                  |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)   | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------|--|-------------|------------------|
| 1                           | 2  | 3           | 4                |
|                             | <p>от него.</p> <p>2. Классификация условий работ по степени электробезопасности.</p> <p>3. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>4. Защита от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током.</p> |             |                  |
|                             | <p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Технические и организованные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса.</p>  | 2           |                  |
|                             | <b>Всего:</b>  | <b>45</b>   |                  |

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

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

Реализация программы дисциплины требует оборудования, информационно-наглядных средств и технических средств обучения

##### ***Учебно - практическое оборудование:***

Стенд: Охрана труда

Стенд: Организация обучения безопасности труда

Стенд: Пожарная безопасность

Стенд: Электробезопасность

##### ***Информационно-наглядные средства:***

Плакат «Законодательство по охране труда»

Плакат «Инструктаж по охране труда»

Плакат «Опасные и вредные производственные факторы»

Плакаты «Учет и расследование несчастных случаев» (4 пл.)

Плакаты «Первичные средства пожаротушения» (4 пл.)

Плакаты «Пожарная безопасность» (2 пл.)

Макеты журналов:

Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте

Журнал трехступенчатого контроля (1-я, 2-я, 3-я ступени)

Журнал вводного инструктажа

Журнал регистрации несчастных случаев на производстве

Журнал учета занятий по охране труда

Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности

Макеты инструкций по охране труда различных категорий персонала  
гостиничного предприятия

##### ***Технические средства обучения:***

Интерактивная доска

Компьютер

Мультимедийный проектор

Экран для мультимедийного проектора

***Программное обеспечение:***

Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ.

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

**Основная литература:**

1. Коробко В. И. [Охрана труда: учебное пособие](#). Издательство: Юнити-Дана, 2015

[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=116766&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=116766&sr=1)

2. Баландина, Е.А. Менеджмент и сертификация качества охраны труда на предприятии : учебное пособие / Е.А. Баландина, В.В. Баландина, А.Г. Сергеев. - М. : Логос, 2013 (ЭБС: Университетская библиотека онлайн, URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233788>)

**Дополнительная литература:**

1. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания : учеб. пособие для СПО. – М : Издательский центр «Академия», 2013

2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО. – М: Издательский центр «Академия», 2015.

***Интернет ресурсы:***

1. Информационный портал Охрана труда и безопасность жизнедеятельности. – URL:<http://ohrana-bgd.narod.ru/>

2. Информационный портал Охрана труда в России. – URL:<http://ohranatruda.ru/>

3. Все о пожарной безопасности. – URL:<http://www.0-1.ru/>

4. Университетская библиотека online. – URL:<http://www.biblioclub.ru/>.

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

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.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|---|
| <p><b>Основные умения:</b></p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски;</p> <p>применять методы и средства защиты от их воздействия;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>обеспечивать условия для безопасной эксплуатации всех видов производственного оборудования;</p> <p>владеть навыками использования ручных средств тушения пожара.</p> <p><b>Усвоенные знания:</b></p> <p>нормативно-правовую базу охраны труда, порядок обеспечения и организацию охраны труда в сфере профессиональной деятельности;</p> | <p>Работы с учебниками и нормативно-правовыми документами, анализ основных источников, решение практических ситуационных задач.</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы, тестирование.</p> <p>Экспертная оценка аудиторной работы. Подготовка презентации</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p>условия труда и воздействие негативных факторов производственной среды на организм человека;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>причины возникновения и профилактику производственного травматизма и профессиональных заболеваний;</p> <p>нормы и правила электробезопасности и пожарной безопасности;</p> <p>требования безопасности к рабочим процессам, производственным помещениям и оборудованию;</p> <p>пути и способы повышения безопасности технологических систем;</p> <p>порядок проведения специальной оценки рабочих мест по условиям труда.</p> | <p>онных материалов по темам изучаемого курса.</p> <p>Контрольная работа</p> |
|---|--|