

**Министерство образования Красноярского края**  
**КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»**

РАССМОТРЕНА

на заседани  
социально-экономических и естественных  
наук

Председатель ЦК

*Горюнова Т.В.* / Горюнова Т.В. /  
Подпись Ф.И.О.

Протокол № 2  
от « 02 » 10 2020.г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по научно-методической работе

*Кириченко Г.П.* / Кириченко Г.П. /  
Подпись Ф.И.О.  
от « 04 » 10 2020.г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП .03 «БЕЗОПАСНОСТЬ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ »**

адаптированная  
профессионального обучения рабочих по профессии:  
13249 кухонный работник.

г.Уяр

2020

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность труда на предприятиях общественного питания» разработана на основе профессионального стандарта Индустрии питания профессионального обучения по *профессии* 13249 Кухонный работник

*код и наименование специальности, уровень подготовки: базовый, углубленный/ код и наименование профессии*

(приказ Минобрнауки России № ..... от ..... 20.... года)

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

РАЗРАБОТЧИК: Никонов О.Н., преподаватель, 1 категория  
*Ф.И.О., звание, должность, категория*

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

## **ОП .03 «БЕЗОПАСНОСТЬ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ »**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения и разработана в соответствии с Профессиональным стандартом Индустрии питания по профессии **13249 Кухонный работник** для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

#### **Специальные требования:**

- использование адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания,
  - использование учебников, учебных пособий и дидактических материалов,
  - использование технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования,
  - проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий,
  - накопления сенсорной информации обогащения словарного запаса, улучшения эмоционального фона, развитие моторики,
  - коррекция недостатков двигательных, психических функций.
- преодоление нерешительности в собственных действиях при выполнении поставленных задач.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- Соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов

- Пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.
- Соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.
- 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.
- 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

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

- 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, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.
- Правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.
- Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений
- Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.
- Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
- Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов.
- Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов.
- Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями в области безопасной организации рабочего процесса в организациях общественного питания

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
У - 1	Организовывать текущий рабочий день;
У - 2	Адаптироваться к меняющимся условиям работы
У - 3	Ответственность за результаты собственного труда на всех этапах работы.
У - 4	Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.
У - 5	Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.
У - 6	Поддерживать личную гигиену на высоком уровне;
У - 7	Выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте
У - 8	Ответственность за соблюдение требований охраны труда, техники безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности на всех этапах работы;
У - 9	Самоконтроль соблюдения требований охраны труда, техники безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности.
У - 10	Правильно эксплуатировать технологическое оборудование.
У - 11	Правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек.
У - 12	Пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве.
У - 13	Использовать различные стили и тактики общения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>80</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> в том числе:	<b>80</b>
- теоретические занятия	
- практические занятия	12
- лабораторные занятия	
- курсовой проект (работа) - (если <i>предусмотрены</i> )	<i>нет</i>
- контрольные работы	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> в том числе:	<i>нет</i>
- самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	
- .....	
-	
<i>Указываются другие виды самостоятельной работы</i>	
<b>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b> в форме (указать)..... <i>дифференцированный зачет.</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**ОП .03 «БЕЗОПАСНОСТЬ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Дидактический материал и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности</b>						
1	Тема 1.1. Введение. Нормативно-правовые акты по безопасности труда.	<b>Содержание учебного материала</b>				
		Цели, задачи и предмет изучения Безопасность труда. Мероприятия	2			1
2	Управление охраной труда.	Безопасность труда. Правовые основы Безопасность труда. Цели трудового законодательства.	2	Интернет ресурсы Плакаты, инструкционные карты	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.7-17	1
3		Основные понятия, термины и определения в сфере Безопасность труда. Государственное управление охраной труда.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.17-29	1

4		Надзор и контроль над организацией Безопасность труда на предприятиях. Основные задачи службы Безопасность труда. Локально- нормативные акты	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.29-33	1
5		Безопасность труда на предприятии.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.33-35	1
6	Тема 1.2. Основные положения Безопасность труда.	<b>Содержание учебного материала</b>				2
		Трудовой договор. Прием на работу. Трудовой распорядок организации, понятие рабочего времени. Сверхурочная работа. Время отдыха. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.36-40	1

7	Безопасность труда и трудового распорядка. Гарантии государства работникам в области Безопасность труда. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований Безопасность труда.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр41-43	1
8	. Виды ответственности. Охрана труда женщин и молодежи. Гарантия и компенсации по условиям труда.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.43-46	1

9	Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии.	<b>Содержание учебного материала</b>			
		Функции и задачи службы Безопасность труда. Обучение работников безопасным приемам труда на производстве. Виды инструктажей.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.46-49
10*		<b>Практическая работа</b> Порядок проведения вводного и первичного инструктажа на рабочем месте. Порядок заполнения журналов для инструктажей.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.51-54

11		<p>Специальная оценка условий труда: цели и порядок проведения.</p> <p>Классификация условий труда. Травмобезопасность. Оценка обеспеченности работников средствами индивидуальной защиты.</p>	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр55-58	1
12	Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>				
		<p>Классификация опасных и вредных производственных факторов.</p> <p>Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний</p>	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.58-64	2
13**		<p><b>Контрольная работа №1</b></p> <p>Классификация несчастных случаев. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Оформление материалов расследования несчастных случаев (акты, протоколы) и их учет.</p> <p>факторы, встречающиеся на кухне.</p>	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.64-69	1

14*	Тема 1.5. Первая помощь при несчастных случаях.	<b>Содержание учебного материала</b>				2
		<b>Практическая работа №1</b> Первая помощь: - при ушибах, вывихах, растяжении связок и переломах; - при падении на скользкой поверхности; - при ранениях и кровотечениях; - при ожогах; - при тепловом ударе; - при потере сознания и остановке сердца; - при отравлениях; - при укусах; - при поражении электрическим током.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	www.ohranatruda.ru – сайт Безопасность труда Тургиев А.К Стр.69-74	1

		оказанию первой помощи пострадавшим.				
--	--	--------------------------------------	--	--	--	--

**Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда.**

15	Тема 2.1. Меры защиты от вредных веществ.	<b>Содержание учебного материала</b>				
		Основные определения и классификация вредных веществ. Характеристики вредных веществ.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	www.ohranatruda.ru – сайт Безопасность труда Тургиев А.К Стр.75-79	1

16	Тема 2.1. Меры защиты от вредных веществ.	Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ. Меры безопасности при хранении, отпуске и транспортировке токсичных веществ.	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр81-87	1
17	Тема 2.2. Микроклимат, освещение, шум, вибрация и электромагнитные поля.	<b>Содержание учебного материала</b>				
		Микроклимат и его показатели. Нормирование микроклимата. Нормирование освещения. Естественное и искусственное освещение. Воздействие шума и вибрации на человека. Нормирование шума.	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.87-93	1
18	Тема 2.2. Микроклимат, освещение, шум, вибрация и электромагнитные поля	Нормирование вибрации. Меры коллективной виброакустической защиты. Общие сведения о электромагнитных полях.	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.94-101	2
19		Нормирование электромагнитных полей. Защита от инфракрасного излучения.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр101-112	1
	Тема 2.3. Средства	<b>Содержание учебного</b>				

20*	защиты.	<b>материала</b>				
		<b>Практическая работа №2</b> Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты. Специальная одежда и обувь.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	www.ohranatruda.ru – сайт Безопасность труда Тургиев А.К Стр.113-117	1
21	Тема 2.3. Средства защиты	Средства защиты различного назначения. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	www.ohranatruda.ru – сайт Безопасность труда Тургиев А.К Стр.117-123	1
22*	Тема 2.3. Средства защиты	<b>Практическая работа №3</b> Самостоятельный подбор средств индивидуальной защиты из каталогов согласно типовых норм выдачи СИЗ.	2	Интернет ресурсы плакаты, тренажёры	www.ohranatruda.ru – сайт Безопасность труда Тургиев А.К Стр.124-132	1

<b>Раздел 3. Требование безопасности к технологическим производствам.</b>						
	Тема 3.1. Требования безопасности к технологическому оборудованию.	<b>Содержание учебного материала</b>				
22	Тема 3.1. Требования безопасности к технологическому оборудованию.	Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению оборудования. использовании оборудования кухни.	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	www.ohranatruda.ru – сайт Безопасность труда Тургиев А.К Стр.133-156	1
	Тема 3.2. Безопасность	<b>Содержание учебного материала</b>				

23	труда на предприятиях общественного питания.	Классификация технологического оборудования. Оборудование для первичной обработки овощей. Оборудование для обработки мяса и рыбы.	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.156-161	2
24	Тема 3.2. Безопасность труда на предприятиях общественного питания.	Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий.	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.161-171	2
25	Тема 3.2. Безопасность труда на предприятиях общественного питания.	Тепловая обработка кулинарной продукции. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на предприятиях общественного питания.	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.171-183	1
26	Тема 3.3. Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве.	<b>Содержание учебного материала</b>				
		Безопасность при: - хранения муки; - подготовки муки к замесу; -приготовлении теста;	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.183-191	1

27	Тема 3.3. Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве.	-формировании тестовых заготовок; -выпечки хлеба; -производства макарон; -кондитерском производстве.	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр.193-201	2
28	Тема 3.3. Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве.	Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве.	2	Интернетресурсы плакаты, тренажёры	<a href="http://www.ohranatruda.ru">www.ohranatruda.ru</a> – сайт Безопасность труда ТургиевА.К Стр 202-210	1
29	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	Правила безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.	2	Плакаты	Учебник Бурашников Ю.М Стр 190-195	1
30	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	Основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека	2	Плакаты	Учебник Бурашников Ю.М Стр195-201	1

31	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	Плакаты	Учебник Бурашников Ю.М Стр34-43	2
32**	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	<b>Контрольная работа№2</b> Способы защиты при эксплуатации электроустановок	2	Плакаты, схемы.	Учебник Бурашников Ю.М Стр 50 -55	1
33	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	Требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением.	2	Плакаты, схемы	Учебник Бурашников Ю.М Стр 79-84	2
34	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	Причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.	2	Плакаты, схемы	Учебник Бурашников Ю.М Стр 85-89	1

35	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	Требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах	2	Плакаты, схемы	Учебник Бурашников Ю.М Стр 81-85	2
36	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	Меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования	2	Плакаты, схемы	Учебник Бурашников Ю.М Стр 29-33	1
37*	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	<b>Практическая работа №4</b> Правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.	2	Плакаты Инструкции.	Учебник Бурашников Ю.М Стр 67-69	1
38*	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	<b>Практическая работа №5</b> Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.	2	Плакаты Инструкции	Учебник Бурашников Ю.М Стр 75-79	1

39	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	<b>Практическая работа №6</b> Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	2	Плакаты Инструкции	Учебник Бурашников Ю.М Стр43-46	1
40	Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	<b>Контрольная работа №3</b> Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника»	2	Плакаты Инструкции	Учебник Бурашников Ю.М Стр4346	1
Итого			80			

<b>Результаты обучения (освоение умения и знания)</b>	<b>Форма и методы контроля и оценки результатов обучения.</b>
<b>Умения:</b>	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Практические занятия, решение ситуационных задач
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работ

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета \_«Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»\_;

Оборудование учебного кабинета: Тренажёры «Максим», «Гоша», средства индивидуальной защиты; ГП-5, ГП-7, ОЗК, носилки медицинские, перевязочные средства, аптечка ИП-2, КИМГЗ.

Технические средства обучения: проектор, колонки, ноутбук, дозиметрические приборы ДП, ВПХР.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий.**

**Основные источники:**

1. Тургиев А.К «Охрана труда»: учебник для учреждений нач. и сред проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г, Ю.М.
2. Бурашников, А.С. Максимов Безопасность жизнедеятельности на предприятиях пищевых производств 2020год

**Дополнительная литература**

1. Безопасность жизнедеятельности. Академия-Медиа, 2019 <https://elearning.academia-moscow.ru/>
  2. Шуленина, Н. С. Практикум по безопасности жизнедеятельности / Н. С. Шуленина, В. М. Ширшова, Н. А. Волобуева ; под редакцией Р. И. Айзман. — Новосибирск
- При описании подраздела 3.2 указываются литература, основные и дополнительные источники для преподавателей и студентов.  
Основная учебная литература должна быть издана за последние 5 лет.

**ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:**

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт] <http://www.iprbookshop.ru/65287.html>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ \_\_\_\_\_

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	<i>Входной контроль</i> – входная проверочная работа
<b>УМЕНИЯ</b>	
<b>У 1</b>	<i>Текущий контроль</i> – устные и письменные опросы, экспертная оценка выполнения ПР 1,2. <i>Рубежный контроль</i> – экспертная оценка выполнения КР №1
	<i>Текущий контроль</i> ПР№3,4. <i>Рубежный контроль</i> – ПР№5
<b>ЗНАНИЯ</b>	
<b>З 1</b>	<i>Текущий контроль</i> – ПР№6 <i>Рубежный контроль</i> – КР№2
	<i>Итоговый контроль:</i> <i>в форме КР№3</i>

ПР - практическая работа

ЛР – лабораторная работа

КР – контрольная работа

*Результаты переносятся из паспорта учебной программы. Перечень форм контроля следует конкретизировать с учетом специфики обучения по учебной программе данной учебной дисциплины*