|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением кулинарного отделения  Руководитель методического объединения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.  Протокол №\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_\_ г. |

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности**

по профессии 13249 Кухонный рабочий,

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Количество часов: 88

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **стр.** |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **3** |
|  | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **7** |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **12** |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **15** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности**

**1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности является частью программы по профессии 13249 Кухонный рабочий (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированныхобразовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц сОВЗ с нарушениями интеллекта.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины ОП.03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности является дисциплиной общепрофессионального цикла.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Цель программы - формирование знаний и умений по соблюдению и организации безопасных условий труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями 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, работаю щ их под давлением;

- причины взрывов 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **уметь:**

- соблюдать инструкции по вы бору и использованию моющих и

Дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;

- пользоваться средствам и уборки, необходимым и при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;

- соблюдать инструкции по вы бору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;

- правильно эксплуатировать технологическое оборудование;

- пользоваться защитными приспособлениям и, контрольно-измерительным и приборами и средствам и 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 хладагентам и, 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.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения должен обладать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.

ОК 4. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения должен обладать специальными компетенциями:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельно производственной деятельности, основанной на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний, основ законодательства и социальных норм.

СК 4. Использовать возможности и ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями, услуг.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения должен обладать личностными результатами:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, псих активных веществ, азартных игр и т.д.  Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15. Содействующий формированию положительного образа и поддерживанию престижа своей профессии.

**1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

всего учебной нагрузки обучающегося – 88 часов,

в том числе: практические занятия – 28 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 88 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 60 |
| практические занятия *(если предусмотрено)* | 28 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем**  **в часах** | **Уровень усвоения** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | ***2*** | | ***3*** |  | **4** |
| Тема 1.1. Введение. Нормативно-правовые акты по безопасности труда | **Содержание** | | **16** |  | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, СК2,**  **ЛР 4, ЛР 10** |
| 1. Цели, задачи и предмет изучения. Безопасность труда. Мероприятия | | 2 | 1 |
| 1. Безопасность труда. Правовые основы Безопасность труда. Цели трудового законодательства. | | 2 |
| 1. Основные понятия, термины и определения в сфере Безопасность труда. Государственное управление охраной труда. | | 2 |
| 1. Надзор и контроль над организацией Безопасность труда на предприятиях. Основные задачи службы Безопасность труда. Локально- нормативные акты | | 2 |
| 1. Безопасность труда на предприятии. | | 2 |
| Тема 1.2. Основные положения. Безопасность труда | **Содержание** | | **6** |  | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, СК2, СК 5**  **ЛР 4, ЛР 10, ЛР 15** |
| 1. Трудовой договор. Прием на работу. Трудовой распорядок организации, понятие рабочего времени. Сверхурочная работа. Время отдыха. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований | | 2 | 1 |
| 1. Безопасность труда и трудового распорядка. Гарантии государства работникам в области Безопасность труда. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований Безопасность труда. | | 2 |
| 1. Виды ответственности. Охрана труда женщин и молодежи. Гарантия и компенсации по условиям труда. | | 2 |
| Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии | **Содержание** | | **6** | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, СК2, СК 5**  **ЛР 4, ЛР 10, ЛР 15** |
| 1. Функции и задачи службы Безопасность труда. Обучение работников безопасным приемам труда на производстве. Виды инструктажей. | | 2 |
| 1. Специальная оценка условий труда: цели и порядок проведения. Классификация условий труда. Травмобезопасность. Оценка обеспеченности работником средствами индивидуальной защиты. | | 2 |
| **В том числе практических занятий** | | **2** |  |
| 1. Практическое занятие 1. Порядок проведения вводного и первичного инструктажа на рабочем месте. Порядок заполнения журналов для инструктажей. | | 2 | 2 |
| Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость | **Содержание** | | **4** |  | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, СК2,**  **ЛР 4, ЛР 10,** |
| 1. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний | | 2 | 2 |
| 1. Контрольная работа№1 Классификация несчастных случаев. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Оформление материалов расследования несчастных случаев (акты, протоколы) и их учет. факторы, встречающие на кухне. | | 2 |
| Тема 1.5. Первая помощь при несчастных случаях | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. Первая помощь. | | 2 | 2 |
| **В том числе практических занятий** | | **2** |  |
| 1. Практическая занятие 2. 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 | 2 |
|  | | **Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда.** | | | |
| Тема 2.1. Меры защиты от вредных веществ | **Содержание** | | **2** |  | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, СК2, СК 5**  **ЛР 4, ЛР 10, ЛР 15** |
| 1. Основные определения и классификация вредных веществ. Характеристики вредных веществ. | | 2 | 1 |
| Тема 2.2. Микроклимат, освещение, шум, вибрация и электромагнитные поля | **Содержание** | | **9** |
| 1. Микроклимат и его показатели. | | 2 |
| 1. Нормирование микроклимата. | | 2 |
| 1. Нормирование освещения. Естественное и искусственное освещение. | | 2 |
| 1. Воздействие шума и вибрации на человека. Нормирование шума. | | 1 |
| 1. Нормирование вибрации. Меры коллективной виброакустической защиты. Общие сведения о электромагнитных полях. | | 1 |
| 1. Нормирование электромагнитных полей. Защита от инфракрасного излучения. | | 1 |
| Тема 2.3. Средства защиты | **Содержание** | | **9** |  | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, СК2, СК 4,**  **ЛР 4, ЛР 10,** |
| 1. Средства защиты различного назначения. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. | | 1 | 2 |
| **В том числе практических занятий** | | **8** |  |
| 1. Практическое занятие 2. Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты. Специальная одежда и обувь. | | 4 | 2 |
| 1. Практическое занятие 3. Самостоятельный подбор средств индивидуальной защиты из каталогов согласно типовых норм выдачи СИЗ. | | 4 |
|  | | **Раздел 3. Требование безопасности к технологическим производствам.** | | | |
| Тема 3.1. Требования безопасности к технологическому оборудованию | **Содержание** | | 2 |  | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, ЛР 4** |
| 1. Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению оборудования. использовании оборудования кухни | | 2 | 2 |
| Тема 3.2. Безопасность труда на предприятиях общественного питания | **Содержание** | | **6** |  | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, ЛР 4** |
| 1. Классификация технологического оборудования. Оборудование для первичной обработки овощей. Оборудование для обработки мяса и рыбы. | | 2 | 2 |
| 1. Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий. | | 2 |
| 1. Тепловая обработка кулинарной продукции. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на предприятиях общественного питания | | 2 |
| Тема 3.3. Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве | **Содержание** | | **4** |  | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, ЛР 4** |
| 1. Безопасность при: - хранении муки; - подготовки муки к замесу; -приготовлении теста;-формировании тестовых заготовок; -выпечки хлеба; -производства макарон; -кондитерском производстве. | | 2 | 1 |
| 1. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве. | | 2 |  |
| Тема 3.4 Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника» | **Содержание** | | 14 |  | **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, СК 1, СК 4, ЛР 4, ЛР 10** |
| **1.**Правила безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования. | | 2 | 2 |
| **2.**Основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека | | 2 |
| 1. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током | | 2 |
| 1. Контрольная работа№2 Способы защиты при эксплуатации электроустановок | | 2 |
| 1. Требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением. | | 2 |
| 1. Причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания | | 2 |
| 1. Требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах | | 2 |
| 1. Меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования | | 2 |
| **В том числе практические занятия** | | 6 |
| 1. Практическое занятие 4. Правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений. | | 2 |
| 1. Практическое занятие 5. Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений. | | 2 |
| 1. Практическое занятие 6. 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 |
|  | Контрольная работа 3. Безопасность труда на рабочем месте «Кухонного работника | | 1 | 2 |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | |  |  |  |
| **Всего:** | | | **88** |  |  |

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения**

Кабинет, оснащенный оборудованием: рабочий стол, стулья, доска и техническими средствами обучения: ноутбук, проектор, мультимедийное оборудование.

* + 1. **Основные печатные издания**

1. Бурашников,Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф.образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 320 с. ISBN 978-5-7695-9997-2 – Текст: непосредственный.
2. Тургиев, А.К Охрана труда: учебник для учреждений нач. и сред проф. Образования / А. К. Тургиев - Москва: Издательский центр «Академия», 2016 г. – 206 с. – ISBN 978-5-7695-9255-3 – Текст: непосредственный.

**3.2.2. Основные электронные издания**

* 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов:[сайт]. – Москва, 1999 – URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>(дата обращения: 01.08.2022 г). – Текст: электронный.
  2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: [сайт] – Москва, 2022 – URL: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>(дата обращения: 15.08.2022 г). – Текст: электронный.
  3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: [сайт] – Москва, 2003 – URL: <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>(дата обращения: 10.08.2022 г). – Текст: электронный.
  4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий:[сайт] – Москва, 2001 – URL:<http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>(дата обращения: 10.08.2022 г). – Текст: электронный.
  5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов:[сайт] – Москва, 2001 – URL:<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>(дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
  6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [сайт] – Москва, 2001 – URL:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>(дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
  7. Вестник индустрии питания [сайт] – Москва, 2022 – URL:<http://www.pitportal.ru/>(дата обращения: 15.08.2022 г). – Текст: электронный.
  8. Всё о весе [сайт] – Москва, 2020 – URL:[www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)(дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
  9. Грамотей: электронная библиотека [сайт] – Москва, 2022 – URL:[www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)[/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)(дата обращения: 12.07.2022 г). – Текст: электронный.
  10. Каталог бесплатных статей [сайт] – Москва, 2010 – URL:[www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)(дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
  11. Каталог ГОСТов [сайт] – Москва, 2019 – URL:[www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) (дата обращения: 02.08.2022 г). – Текст: электронный.
  12. Fictionbook.lib [сайт] – Фикшнбук, 2001 – URL:[www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)(дата обращения: 04.08.2022 г). – Текст: электронный.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие  требования. Publiccateringservices. Generalrequirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС».– Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Servicesofpubliccatering. Requirementstо thepersonnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Termsanddefinitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общиетехническиеусловия. Public catering services. Рroduction of the public catering, realized to the population. Generalspecifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологииот 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. КлассификацияиобщиетребованияPublic catering services Enterprises of public catering. Classificationandgeneralrequirements:межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts:межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общиетребованиякоформлению, построениюисодержанию. **Public catering.** Technological instructions of products of catering. Generalrequirementsforlayoutdevelopmentandcomposition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Publiccateringservice. Methodofcalculationofwastesandlossesofcateringproducts:межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** | |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  • Соблюдать инструкции по вы бору и использованию моющих и  Дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов  • Пользоваться средствам и уборки, необходимым и при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.  • Соблюдать инструкции по вы бору и использованию моющих и дезинфицирую щ их средств.  • Правильно эксплуатировать технологическое оборудование.  • Пользоваться защитными приспособлениям и, контрольно-измерительным и приборами и средствам и 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 хладагентам и, 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, работаю щ их под давлением.  • Причины 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, мою щ их и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. | Соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов  • Пользование средствам и уборки, необходимым и при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.  • Соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирую щ их средств.  • Правильное эксплуатирование технологическое оборудование.  • Пользование защитными приспособлениям и, контрольно-измерительным и приборами и средствам и индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве.  • Правильное поднимание и переноска/перевозка тяжести вручную и с помощью тележек.  • Основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.  • Свойства хладагентов и правила их хранения.  • Первая помощь при отравлении газом и хладагентам и, 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.  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, работаю щ их под давлением.  • Причины 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, мою щ их и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  Тестирование  Текущая оценка  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  Устный опрос  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  Тестирование | |
| ЛР 4  Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | - проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| ЛР 10  Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | - забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | | Оценка работы обучающегося при выполнения лабораторно-практических занятий. |
| ЛР 15  Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | - выполнение трудовых функций в сфере сервиса: эффективно взаимодействует с членами команды и сотрудничает с другими людьми, осознанно выполняет профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирует профессиональную жизнестойкость. | | Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий. |
| СК 1. Проявлять навыки самостоятельно производственной деятельности, основанной на принципах соблюдения требований безопасности. | -умение решать учебно- производственную задачу | | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний, основ законодательства и социальных норм. | -понимание правил и норм делового этикета | | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | -умения находить нужную информацию, для осуществления профессиональных задач | | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством | - понимание правил и норм делового этикета  - умение решать учебно-производственную задачу в команде | | Экспертная оценка выполнения практических заданий |