|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением кулинарного отделенияРуководитель методического объединения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.Протокол №\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. | СОГЛАСОВАНОЗаместитель 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)(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 иДезинфицирующих 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, пораженииэлектрическим током, обморожении и прочее.• Предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.• Общие задачи пожарной безопасности.• Основные причины пожаров.• Требования пожарной безопасности при выполнении работ впредприятиях питания.• Правила проведения противопожарного инструктажа.• Пути эвакуации на случай возникновения пожараВ 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 профессиональныхзаболеваниях.• 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 напроизводстве 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, пораженииэлектрическим током, обморожении и прочее.• Предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.• Общие задачи пожарной безопасности.• Основные причины пожаров.• Требования пожарной безопасности при выполнении работ впредприятиях 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 профессиональныхзаболеваниях.• 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 напроизводстве 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 работыТестированиеТекущая оценкаЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работыУстный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работыТестирование  |
| 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 10Заботящийся 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 |