



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –  
проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова  
06 июня 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2025 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

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

## **1.1. Область применения программы**

Учебная дисциплина «ОП.08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -ести документацию установленного	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и

	образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	индивидуальной защиты
--	---	-----------------------

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>44</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	14
самостоятельная работа	2
промежуточная аттестация в форме зачета (3 семестр)	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Раздел1. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды</b>		4		
<b>Тема1.1.</b> Классификация и номенклатура негативных факторов	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия и терминология безопасности труда. Основные задачи охраны труда. Основные стадии идентификации негативных производственных факторов. Источники, классификация опасных и вредных производственных опасные и вредные виды работ на производстве	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	1
<b>Тема 1.2.</b> Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика, источники негативных факторов. Их воздействие на человека. Нормирование и предельно допустимые уровни негативных (вредных) факторов. Опасные механические, химические, физические негативные факторы. Опасные факторы комплексного характера. Опасные электрические факторы.	2		1

<b>Раздел 2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов</b>		<b>14</b>		
<b>Тема2.1.</b> Защита человека от физических негативных факторов	<b>Содержание учебного материала</b> <p>Основные способы защиты от физических негативных факторов. Защита от вибрации, шума, инфра и ультразвука. Защита от электромагнитного и ионизирующего излучений. Защита от электрических и магнитных полей, инфракрасного (теплового) и ультрафиолетового излучений. Защита от радиации. Методы и средства обеспечения электробезопасности при проведении монтажа, сборки и регулировки приборов и устройств (агрегатов).</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07, 09, 10	1
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выполнение расчёта уровня шума на рабочем месте	2		2
<b>Тема2.2.</b> Защита человека от химических и биологических негативных факторов	<b>Содержание учебного материала</b> <p>Основные индивидуальные средства защиты человека от химических и биологических негативных факторов в производстве приборов и устройств. Методы защиты от химических и биологических негативных факторов. Способы защиты от загрязнённой воздушной и водной сред. Система вентиляции и очистка воздуха от вредных веществ. Методы и средства очистки воды.</p>	2		1
	<b>Практическое занятие № 2</b> Защита человека от химических и биологических негативных факторов	2		2

<b>Тема2.3.</b> Защита человека от опасности механического травмирования	<b>Содержание учебного материала</b> Основные методы и средства защиты от механического травмирования при работе с технологическим оборудованием и инструментом. Безопасные приёмы выполнения работ с ручным инструментом при проведении сборочно-монтажных работ приборов, устройств и агрегатов. Особенности обеспечения безопасности монтажных работ приборов, устройств и агрегатов. Требования, предъявляемые к средствам защиты. Основные защитные средства	2		1
<b>Тема2.4</b> Защита человека от опасных факторов комплексного характера	<b>Содержание учебного материала</b> Основные методы и средства защиты от опасных факторов комплексного характера в машиностроительной промышленности и станкостроении. Методы защиты от статического электричества. Молния защита зданий и сооружений. Методы и средства обеспечения безопасности герметичных систем: предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, регистрация, техническое освидетельствование и испытание приборов и агрегатов.	2	ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК3.3	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Защита человека от опасных факторов комплексного характера	2		3
<b>Раздел 3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности</b>		12		
<b>Тема3.1.</b> Микроклимат помещений	<b>Содержание учебного материала</b> Механизм теплообмена между организмом человека и окружающей средой. Принципы терморегуляции организма человека. Параметры микроклимата и их гигиеническое нормирование. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях на производстве электронных приборов и устройств. Понятие «чистая комната». Системы и виды вентиляционных систем (естественная, общебменная, местная, аварийная и механическая вентиляционные системы)	4	ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК3.3	1

Тема3.2. Освещение	<b>Содержание учебного материала</b> Требования к системам освещения. Параметры освещения на рабочих местах. Методы расчёта освещения. Требования к организации освещения на рабочих местах. Характеристики освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование. Искусственные источники света и светильники. Организация рабочего места для создания комфортных зрительных условий при выполнении монтажа, сборки, регулировки и настройки приборов, устройств и агрегатов	2		1
	<b>Практическое занятие №3</b> 1. Нормирование и оценка эффективности естественного и искусственного освещения в производственном помещении.	2		2
	<b>Практическое занятие №4</b> 2. Исследование характеристик искусственного освещения	2		2
	<b>Практическое занятие №5</b> 3. Выполнение расчёта общего освещения для производственных помещений	2		2
<b>Раздел 4. Основы безопасности труда</b>		2		
Тема 4.1. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	<b>Содержание учебного материала</b> Психические свойства человека, влияющие на безопасность. Виды трудовой деятельности. Классификация условий трудовой деятельности по тяжести и напряжённости трудового процесса. Классификация условий труда по факторам производственной среды. Основные психические причины травматизма. Основные антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Общность и различия между физическим и умственным трудом. Энергетические затраты при различных видах трудовой деятельности. Способы снижения утомления человека и повышения его работоспособности. Способы оценки тяжести и напряжённости труда. Требования к организации рабочего места.	2	ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК3.3	1

<b>Раздел 5. Управление безопасностью труда</b>		<b>10</b>		
<b>Тема5.1.</b> Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда. Организация службы охраны труда на предприятии	<b>Содержание учебного материала</b> Трудовое законодательство. Система стандартов безопасности труда. Система управления безопасностью труда в РФ. Система контроля и надзора за безопасностью труда.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07, 09, 10	1
	<b>Содержание учебного материала</b> Организация работы службы охраны труда на производстве. Регистрация, учёт несчастных случаев на производстве. Нормативная документация, необходимая при решении профессиональных задач на предприятии. Контроль условий труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила. Аттестация рабочих мест.	2		1
<b>Тема5.2.</b> Экономические механизмы управления безопасностью труда	<b>Содержание учебного материала</b> Экономический ущерб от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Принципы расчёта экономического ущерба от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Затраты на обеспечение требований охраны труда. Экономическая эффективность мероприятий по обеспечению требований охраны труда	2		1
	<b>Практическое занятие № 6</b> Решение ситуационных задач «Расследование, оформление и учёт несчастных случаев на производстве»	4		2
<b>Раздел 6. Первая помощь пострадавшим</b>		2		

<b>Тема6.1.</b> Оказание первой Медицинской помощи пострадавшим	<b>Содержание учебного материала</b> Общие принципы оказания первой помощи пострадавшим на производстве. Виды травм, ран, ожогов и других механических повреждений. Первая помощь при поражении электрическим током. Приёмы доврачебной помощи. Принципы оказания первой помощи пострадавшим. Основные приёмы. Первая помощь при поражении электрическим током. Приёмы доврачебной помощи. Принципы оказания первой помощи пострадавшим. Основные приёмы.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07, 09, 10	1
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>		-		
<b>Всего</b>		<b>44</b>		

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

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению обучения по дисциплине**

При реализации образовательной программы по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело используются следующие компоненты материально-технической базы для изучения дисциплины.

Учебная аудитория 38 и 18 на 30 посадочных мест для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты

Лекционные аудитории 31 и 15 -120 посадочных мест. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты, стенды по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, аудитория 6, с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21, специализированная мебель: столы ученические – 6 шт., стулья – 12. Технические средства обучения и материалы: Персональные компьютеры с выходом в интернет – 6 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, корп. 1, – читальные-компьютерные залы (на 50 посадочных мест) с выходом в интернет.

#### **Перечень необходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.**

Microsoft Office (Microsoft Office Excel, Microsoft Office Word, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Access 2007), Операционная система Microsoft Windows 10, ZIP, Google Chrome, Adobe Reader, Skype, Microsoft Office 365, Антивирус Касперский.

#### **3.2. Учебная литература и ресурсы информационно-образовательной среды университета, включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.**

##### **Основные литература:**

1.Кузнецов, К. Б. Управление рисками, системный анализ и моделирование : учебное пособие / К. Б. Кузнецов. — Екатеринбург : , 2018. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г.

Фетисов, Е. М. Мессинева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022.— 220 с. — ISBN 978-5-8114-8957-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа: для авторизованных пользователей

**Дополнительные источники:**

1. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>

**Учебно-методические материалы:**

- 1.Методические указания к практическим/лабораторным работам (Электронный ресурс)/ Коровин Ю.И., Горохов Д.В., – Москва: РГАУ-МСХА, 2021 – ЭБС – «РГАУ-МСХА»

**Интернет – ресурсы**

1. Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru)
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» - <https://cyberleninka.ru/>
3. Сетевая электронная библиотека аграрных вузов - <https://e.lanbook.com/books>

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

### **4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

<b>Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Общие и профессиональные компетенции:</b></p> <p>OK 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>OK 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>OK 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>OK 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>OK 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>OK 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>OK 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>OK 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>OK 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- опрос устный;</li><li>- тестирование;</li><li>- выполнение практической работы.</li></ul> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме: 3 семестр –зачет</p> <p>Метод проведения промежуточной аттестации 3 семестра: выполнение комплексного задания.</p>

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.

видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

**Уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные

факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

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

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

## **4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **Показатели и критерии оценивания компетенций**

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

### **Контрольные и тестовые задания**

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

### **Методические материалы**

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении 1.

**Контрольно-оценочные средства**

**для проведения промежуточной аттестации по дисциплине  
ОП. 08 Охрана труда**

**1.1. Форма промежуточной аттестации:** зачет (3 семестр).

**1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий**

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется сто балльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод сто балльной шкалы учета результатов в пяти бальную оценочную шкалу:

<b>Оценка</b>	<b>Количество баллов, набранных за выполнение теоретического задания</b>
Оценка 5 «отлично»	90-100
Оценка 4 «хорошо»	76-89
Оценка 3 «удовлетворительно»	50-75
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 49

**1.3. Контрольно-оценочные средства**

**1.3.1 Задание:**

1. Ответить на вопросы теста. Задание «Тестирование» формируется по вариантам. Каждый вариант представляет собой 20 вопросов закрытой и открытой формы.

**Примерные вопросы задания «Тестирование»**

**1 В каких случаях в состав комиссии по расследованию несчастного случая включается государственный инспектор труда?**

А При гибели в результате несчастного случая более двух работников

Б при расследовании группового несчастного случая на производстве, тяжелого несчастного случая на производстве, несчастного случая со смертельным исходом.

В при групповом несчастном случае с числом погибших пять и более человек

Г если пострадало более 10 человек с возможными тяжелым инвалидным исходом

**2 В скольких экземплярах оформляется акт по форме Н-1?**

- А в одном экземпляре
- Б в двух экземплярах

В в 2 экземплярах, а если несчастный случай произошел в другой организации, то в 3 экземплярах.

**3 \_\_\_\_\_ несет ответственность за организацию и своевременность обучения по охране труда и проверке знаний требований охраны труда работников организации.  
(Работодатель)**

**4. Обучению по охране труда и проверке знаний требований охраны труда подлежат \_\_\_\_\_ работники организации, в.т. руководитель.**

(Все)

**5 За счет каких средств работники проходят обязательные, предварительные и периодические медицинские осмотры?**

- А за счет средств работодателя
- Б За свой счет

В предварительный медосмотр работники проходят за свой счет, периодический за счет работодателя

**6 Нормальная продолжительность рабочего времени составляет \_\_\_\_\_ в неделю.  
(40 часов)**

**7 Работник обязан немедленно известить своего руководителя о \_\_\_\_\_.  
(Чрезвычайной ситуации)**

**8 Что входит в обязанности работника в области охраны труда?**

А обеспечить хранение выданной спецодежды

Б соблюдать режим труда и отдыха

В немедленно принять меры к предотвращению аварийной ситуации на рабочем месте

Г проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ.

**9 Акт формы Н-1 выдается после окончания расследования несчастного случая пострадавшему в течении \_\_\_\_\_ дней.**

(3)

**10 Какие органы могут расследовать заявление пострадавшего работника при его несогласии с результатами расследования?**

А государственная инспекция труда

Б комиссия по трудовым спорам предприятия

В суд

Г все вышеназванные органы

**11 \_\_\_\_\_ - система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.**

(Охрана труда)

**12 Служба охраны труда у работодателя создается или вводится должность специалиста по охране труда при штате \_\_\_\_\_ человек.**

**(Более 50)**

**13** \_\_\_\_\_ проводит первичный инструктаж на рабочем месте до начала производственной деятельности работника.  
**(Специалист)**

**14** Периодичность проведения специального обучения по охране труда руководителей и специалистов организации проводится раз в \_\_\_\_\_ года.  
**(3)**

**15** В какие сроки проводится повторный инструктаж на рабочем месте?  
А Не реже одного раза в 6 месяцев, а для работников занятых на работах с повышенной опасностью раз в три месяца  
Б для работников занятых на работах с повышенной опасностью ежеквартально, для остальных ежегодно  
В ежегодно для руководителей организации и раз в полгода для специалистов и служащих

**16** \_\_\_\_\_ обеспечивает разработку и утверждение инструкций по охране труда для работников с учетом изложенного в письменном виде мнения выборного профсоюзного или иного уполномоченного работниками органа.  
**(Работодатель)**

**17** Каковы нормы предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную?  
А при чередовании с другой работой (до одного раза в час) -15 кг и в течение рабочей смены -10 кг.  
Б при чередовании с другой работой (до 2 раз в час)- 10 кг и в течение рабочей смены -7 кг  
В перемещение тяжестей запрещено  
Г при чередовании с другой работой (до 3 раз в час) 15 кг и в течение рабочей смены 5 кг.

**18** Продолжительность основного ежегодного отпуска для лиц моложе 18 лет составляет \_\_\_\_\_ календарный день в удобное для них время.  
**(31)**

**19** Срок хранения акта о несчастном случае на производстве (Н-1) составляет \_\_\_\_\_ лет.  
**(50)**

**20** \_\_\_\_\_ - это вид административной ответственности за нарушение требований охраны труда  
**(Предупреждение)**

**21** Кто обязан проходить специальное обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда в организации?  
А все принимаемые работники  
Б руководитель организации, его заместители, главный инженер  
В руководители подразделений( начальники отделов, участков, цехов, мастера)  
Г рабочий и технический персонал

**22** Кто обязан проходить обязательные медосмотры при поступлении на работу?  
А все принимаемые на работу  
Б лица в возрасте до 21 года  
В лица в возрасте до 18 лет и работники принимаемые на работу с вредными и

**опасными условиями труда**

Г лица в возрасте до 21 года и работники с ненормированным рабочим днем

**23 Назовите возраст с которого допускается заключение трудового договора**

**А с лицами достигшими возраста 16 лет**

Б с лицами, достигшими возраста 18 лет

В с лицами достигшими возраста 16 лет, 14 лет с согласия одного родителя

Г с лицами достигшими возраста 15 лет с согласия родителя

**24 В какой срок работник непропущенный проверку знаний требований охраны труда при обучении обязан пройти повторную проверку?**

А непозднее трех месяцев

**Б не позднее одного месяца**

В на усмотрение руководителя

Г не позднее двух недель

**25 Как производится оплата дней нетрудоспособности при несчастном случае, связанном с производством?**

А в зависимости от стажа работы

**Б 100% от средней заработной платы работника**

В 65% от средней заработной платы работника

Г 75% от средней заработной платы работника

**26 В каком случае проводится вводный инструктаж в организации?**

А при перерыве в работе 60 дней

**Б при оформлении на работу**

В при переводе из одного подразделения организации в другое

Г по требованию инспектора труда

**27 Каков минимальный состав комиссии для расследования несчастного случая?**

А 2 человека

**Б 3 человека**

В 5 человек

Г 10 человек

**28 На каких работах запрещается применение труда лиц в возрасте до 18 лет?**

А на работах с вредными и опасными условиями труда

Б подземных работах

В на сверхурочных иочных

**Г всех вышеназванных**

**29 Кто освобождается от прохождения вводного инструктажа по охране труда при оформлении на работу в организацию?**

А генеральный директор, директор

Б специалист по охране труда

**В никто**

Г работающие по совместительству

Д командированные лица

**30 \_\_\_\_\_ инструктаж проводиться при нарушениях работником требований охраны труда.**

**(Внеплановый)**

**31 Какой несчастный случай классифицируются как не связанный с производством?**

А Смерть вследствие общего заболевания

Б травма, полученная по пути с работы/на работу

В острое отравление на производстве

Г поражение электрическим током

**32 В каком случае проводиться целевой инструктаж?**

А при выполнении разовых работ, при ликвидации аварий и стихийных бедствий

Б при нарушениях работником требований охраны труда

В по требованию должностных лиц государственного надзора

**33 Каковы предельно допустимые нормы подъема и перемещения тяжестей мужчинами при чередовании с другой работой?**

А 45 кг

Б 50 кг

В 75 кг

Г 30 кг

**34 Продолжительность основного ежегодного оплачиваемого отпуска согласно Трудового Кодекса Российской Федерации составляет \_\_\_\_\_ календарных дней.**  
(28)

**35 Имеет ли право расторгнуть работодатель трудовой договор в одностороннем порядке если работник грубо нарушил требования охраны труда и если нарушение повлекло тяжкие последствия?**

А нет

Б да

В только в случае гибели людей

**36 Минимальная продолжительность обеденного перерыва согласно Трудового Кодекса Российской Федерации составляет не менее \_\_\_\_\_ минут.**

(30)

**37 Средства индивидуальной защиты от опасных и вредных производственных факторов для работников приобретаются \_\_\_\_\_.**  
(работодателем)

**38 \_\_\_\_\_ осуществляют общественный контроль за соблюдением законодательства о труде.**

(Профсоюзы)

**39 \_\_\_\_\_ - единый комплекс последовательно осуществляемых мероприятий по идентификации вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса и оценке уровня их воздействия на работника – это (укажите название мероприятия).**

(СОУТ)

**40 Специальная оценка условий труда на рабочем месте проводится раз в \_\_\_\_\_ лет.**

(5)

### 1.3.2 Критерии оценивания

Оценка за задание «Тестирование» определяется простым суммированием баллов за правильные ответы на вопросы. Один верный ответ равен 0,25 баллу.

Ответ считается правильным, если:

- при ответе на вопрос закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;
- при ответе на вопрос открытой формы дан правильный ответ.