**Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**ОП. 06 Охрана труда**

1. **Область применения программы дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рабочая программа дисциплины ОП. 06 «Охрана труда» может быть использована в профессиональном обучении по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих, служащих, по техническим профессиям ОК 016-94.

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной** программы:

Дисциплина ОП. 06 «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: 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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
* вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. знать:

**-**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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
* **4. Краткое содержание дисциплины**

Рабочая программа состоит из 3 разделов.

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда, в котором изучаются темы:

Законодательство в области охраны труда, Обеспечение охраны труда, Организация охраны труда в организациях, на предприятиях

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания, в котором изучаются темы: основы понятия условия труда. опасные и вредные производственные факторы, производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность в котором изучаются темы:

электробезопасность, пожарная безопасность, противопожарный инструктаж, требования безопасности к производственному оборудованию

**Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

**ОП. 06 Охрана труда**

Всего–62 часа, в том числе: во взаимодействие с преподавателем: теоретическое обучение 48часов, в том числе ЛПЗ-10часов, СРС -6 часов. Промежуточная аттестация по дисциплине в форме экзамена.