Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Иркутской области

"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

**Охрана труда**

образовательной программы (ОП)

по профессии СПО

**43.01.09. Повар, кондитер**

2019

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине « Охрана труда»разработан на основе рабочей программы к учебной дисциплине «Охрана труда»по подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественнонаучного профиля: по профессии **43.01.09 - Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

**Разработчики:** Шалаева Светлана Андреевна преподаватель ГБПОУ ИО ТПТТ

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла протокол № 9 от 23.05.2019г.

Мусифулина М.Ш. \_\_\_\_\_

**Заключение**

**на комплект оценочных средств по общепрофессиональной дисциплины**

Охрана труда программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

по профессии СПО

**43.01.09 Повар, кондитер**

составленный преподавателем: Шалаева Светлана Андреевна

Представленный комплект контрольно-оценочных средств соответствует требованиям **общепрофессиональной дисциплине Охрана труда.** ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, итогового контроля успеваемости представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный комплект, отвечают основным требованиям формирования КОС.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.



ИП Т.М.Фарутина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.М.Фарутина

**Заключение**

**Фонд оценочных средств по общепрофессиональной дисциплины**

Охрана труда

программы квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование экспертного показателя** | **Экспертная оценка** | |
| **да (+)** | **нет (-)** |
| **Экспертиза оформления титульного листа** | | | |
| 1. | Наименование комплекта оценочных средств профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в ППКРС | + |  |
| 2. | Оборотная сторона титульного листа заполнена в соответствии с рекомендациями | + |  |
| **Экспертиза паспорта комплекта оценочных средств** | | | |
| 3. | Паспорт комплекта оценочных средств заполнен полностью | + |  |
| 4. | Пункт «Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания» заполнен в соответствии с ФГОС и программой ПМ | + |  |
| 5. | Пункт «Результаты обучения ПК, ОК» заполнен в соответствии с ФГОС и программой | + |  |
| 6. | Пункт «Основные показатели оценки результата» заполнен в соответствии с программой | + |  |
| 7. | Наличие в паспорте распределения КОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по МДК, разделам и темам профессиональных модулей; для промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике. | + |  |
| 8. | Перечень основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники информационной базы образовательной организации | + |  |
| 9. | Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны | + |  |
| 10. | Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления | + |  |
| 11. | Задания для квалификационного экзамена по профессиональному модулю представлены | + |  |
| **Экспертиза оформления комплекта оценочных средств** | | | |
| 12. | Комплект оценочных материалов оформлен в соответствии с рекомендациями. | + |  |
| 13. | Оценочные средства позволяют определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю. | + |  |
| **Итоговое заключение** (следует выбрать одну из альтернативных позиций) | | | |
| Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю может быть рекомендован к утверждению | | + |  |
|  | | + |  |
|  | | + |  |
| Комплект оценочных средств по профессиональному модулю следует доработать | | | |
| Комплект оценочных средств по профессиональному модулю не рекомендуется к использованию в образовательном процессе | | | |
|  | | | |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт фонда оценочных средств………………………………………... | 6 |
|  | 1.1. Область применения фонда оценочных средств……………………… | 6 |
|  | 1.2. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине…………………………………………………………………… | 6 |
|  | 1.3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке… | 7 |
|  | Задания для проведения текущего контроля по учебной дисциплине….. | 12 |
|  | 2.1.Задания для контрольной работы. ……………………………… | 11 |
|  | 2.2 Перечень заданий для промежуточного контроля. ……………… | 22 |
|  | Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации |  |

1. **Паспорт фонда оценочных средств**
   1. **Область применения фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоениядисциплины профессионального цикла **«Охрана труда»** по профессии среднего профессионального образования  **43.01.09. Повар кондитер.**

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины **Охрана труда.**

**1.2.Форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине.**

Формой аттестации по дисциплине является **дифференцированный зачет.** Зачет проводиться в виде теста. Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся, контрольной работы.

Итогом зачета является однозначное решение «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно», «неудовлетворительно»

**1.3.В результаты освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

У 1. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

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

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

4. проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

5. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности .труда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З.1.законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З.2. обязанности работников в области охраны труда;

З.3. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З.4.возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З.5.порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

З.6. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты в результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать общие компетенции:

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере в результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

**2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ .**

**2.1.Задания для контрольной работы.**

**Вариант №1**

**Текст задания- ответить на вопросы**

1. Профессиональные заболевания и травматизм. Их причины.

2. Проведение инструктажей по безопасности труда.

3. Пожарная безопасность и взрывоопасность.

4.Какое соглашение между работником и работодателем является документом социальной защиты интересов и прав работающего?

5.Что должен включать приказ (распоряжение) о приеме на работу?

6.Дайте определение понятию «рабочее время».

7.Назовите периоды времени, которые в соответствии с ТК РФ относятся к рабочему времени.

8.Назовите нормальную продолжительность рабочей недели.

9.Назовите продолжительность рабочего времени для работников, занятых на работах с вредными условиями труда.

10.Какая смена считается ночной?

11.Кто не должен допускаться к работе в ночное время?

12.Дайте определение понятию «сверхурочная работа».

13.Назовите основные обязанности работников в области охраны труда.

14.Как классифицируются опасные и вредные факторы и травмы?

15.В каких случаях травма считается производственной?

15.Перечислите основные причины травматизма.

16.Какое влияние оказывают неблагоприятные параметры микроклимата на организм работника?

17.Какие травмы относятся к физическим?

18.Что относится к средствам коллективной защиты от травм?

19.Какие основные профессиональные заболевания характерны для предприятий пищевой промышленности?

20.Каковы основные направления профилактики профессиональных заболеваний?

**Вариант №2**

1. Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по охране труда на предприятии?
2. Перечислите виды инструктажа.
3. Для чего производится целевой инструктаж?
4. Каково назначение аттестации рабочих мест по условиям труда?
5. На какие классы подразделяются условия труда?
6. В каких случаях рабочее место является аттестованным?
7. В каких случаях рабочее место является условно аттестованным?
8. Как оценивается состояние условий труда на рабочих местах?
9. В каком документе содержатся требования по обеспечению работников средствами индивидуальной защиты?
10. Какие условия труда относятся к вредным?
11. Назовите технологические процессы, которые реализуют на предприятиях общественного питания.
12. Как классифицируют технологическое оборудование предприятий общественного питания?
13. Назовите неблагоприятные производственные факторы при обслуживании сортировочно-калибровочных машин.
14. Назовите опасные и вредные производственные факторы при обслуживании моечно-очистительных машин.
15. Перечислите правила безопасности при эксплуатации овощерезательных машин.
16. Назовите виды измельчения мясной и рыбной продукции.
17. Какие машины используют для крупного измельчения мясной и рыбной продукции?
18. Для чего используются куттеры?
19. Перечислите поверхностные способы приготовления при тепловой обработки продукции.
20. Перечислите объемные способы приготовления при тепловой обработки продукции

## 3. Задание для проведения дифференцированного зачета

**Вариант№1**

1.В соответствии с Положением об инструктаже по безопасности труда на предприятиях общественного питания производится инструктаж четырех видов

1) вводный, на рабочем месте, повторный, внеплановый. 2) вводный, на рабочем месте , периодический, внеочередной 3) вводный, периодический, внеочередной, внеплановый

2. Вводный инструктаж проводится :

1)инженером по охране труда со всеми вновь принимаемыми на работу

2) руководитель подразделения.

3) начальником цеха.

3. При каком инструктаже работающего знакомят, с правилами пользования средствами индивидуальной зашиты и оказания первой медицинской помощи пострадавшему при несчастном случае.

1) повторный или периодический.

2)инструктаж на рабочем месте

3) внеплановый

4. Охрана труда это -:

1)это такое состояние условий труда, при котором невозможно воздействие опасных и вредных производственных факторов на работающих.

2)это совокупность факторов производственной среды, оказывающих влияние на здоровье и работоспособность человека в процессе труда

3) воздействие на организм человека какого- либо внешнего фактора

5. Воздействие опасных факторов на предприятии приводит: 1)к заболеваниям 2)к бытовой травме 3)к травме

6. Несчастные случаи могут быть: 1)групповыми, тяжелыми и смертельными.

2)индивидуальные, легкие и тяжелые

3)групповые, коллективные и индивидуальные

7.Травма связана с физическим воздействием на организм человека. Это ушибы, порезы и другие повреждения кожи или мягких тканей

1) Термическая травма

2)Комбинированные травмы

3) Механическая травма

8. Травма связана с воздействием на организм человека кислот, щелочей, ядовитых и вредных веществ.

1) термическая травма

2) химическая травма

3)комбинированная травма

9.В первую очередь, что необходимо сделать при поражении электрическим током сотрудника: 1) пострадавшего надо приподнять, оторвав от земли 2) немедленно отключают электроэнергию.

3)вызвать скорую помощь

10. Первая помощь при открытом переломе, признаком которого, являются рваная рана, выступающие части кости: 1) следует положить на больное место полотенце, смоченное холодной водой или свинцовой примочкой, освежая его каждые 15... 20 мин. 2) дают понюхать нашатырный спирт, растирают и согревают тело 3) надо остановить кровотечение и наложить на рану стерильную повязку, обложить место перелома ватой, наложить шину

11. Медицинская помощь пострадавшему, если он находится без сознания, не приходит в себя, но его дыхание сохранено: 1) необходимо делать ему искусственное дыхание до тех пор, пока не восстановится его нормальный ритм 2) дают понюхать нашатырный спирт, растирают и согревают тело 3) надо вывести его на свежий воздух и обеспечить полный покой до прибытия врача.

**12.В случае возникновения пожара в первую очередь, необходимо произвести следующие действия:**

1) организовать эвакуацию людей и материальных ценностей

2) использовать средства пожаротушения

3) сообщить в службу «01»

13. При появлении постороннего шума, запаха, внезапно возникших при работе оборудования необходимо: 1) удалить заклинившие продукты и продолжать работу

2)прекратить подачу продукта и выключить оборудование

3) сообщить об этом ответственному должностному лицу и до устранения неисправности продолжать работать

14. Перед включением хлеборезки в первую очередь необходимо: 1) включить хлеборезательную машину на холостой ход 2) провернуть от руки регулировочные диски

3)убедиться в отсутствии посторонних предметов под ножом

15. До начала работы тестомесильной машины необходимо : 1) опробовать машину на холостом ходу. 2) проверить надежность крепления сменной дежи к платформе машины

3) проверить наличие электроблокировки

**Вариант №2**

1. Как называется инструктаж, который проводит инженер по охране труда и знакомит работника с основными положениями охраны труда и производственной санитарии, поясняет характер поручаемой работы, правилами поведения на рабочем месте и инструкциями по технике безопасности. По окончании инструктажа делается запись в специальный журнал.

1) инструктаж на рабочем месте

2)вводный инструктаж

3)внеплановый

2.При нарушении техники безопасности какой инструктаж проводится немедленно.

1)повторный

2)внеплановый инструктаж

3)инструктаж на рабочем месте

3.Какой инструктаж проводится при изменении технологического процесса, при установке нового оборудования, при изменении инструкции по технике безопасности и производственной санитарии.

1) повторный или периодический.

2)инструктаж на рабочем месте

3) внеплановый

4. Производственные факторы бывают: 1) опасные и безопасные 2) механические и физические 3) опасные и вредные

5. Воздействие вредных факторов на предприятии приводит : 1)к заболеваниям

2)к бытовой травме

3)к травме

6. Внезапное воздействие на организм человека какого- либо внешнего фактора (механического, физического, химического и др.), приведшее к нарушению анатомической целостности организма или его функции называется: 1) заболеванием 2) вредным фактором 3) травмой

7.К основным видам производственного травматизма не относятся: 1)электротравмы, 2) механические, химические, термические травмы. 3)бытовые травмы.

8.Травма связана с воздействием низких или высоких температур. Это обморожения и ожоги.

1) термическая травма 2) химическая травма 3) комбинированная травма

9.Первая помощь при закрытом переломе, признаком которого являются боль, припухлость, искривление конечностей: 1)необходимо обеспечить фиксированное положение поврежденной конечности. После наложения давящей повязки пострадавшего надо отправить в больницу.

2) обложить место перелома ватой, наложить шину и плотно ее прибинтовать. Обязательно вызвать врача. 3)следует положить на больное место полотенце, смоченное холодной водой или свинцовой примочкой, освежая его каждые 15... 20 мин.

10. Первая помощь при ушибах суставов или мягких тканей следует: 1) наложить повязку, смоченную раствором борной кислоты или холодной водой. 2) следует положить на больное место полотенце, смоченное холодной водой или свинцовой примочкой, освежая его каждые 15... 20 мин. 3) смазать антисептиком и наложить на ушиб стерильный бинт

11. Медицинская помощь пострадавшему, если он находится в сознании, но до этого был в обмороке и длительное время находился под током: 1) необходимо делать ему искусственное дыхание до тех пор, пока не восстановится его нормальный ритм 2) дают понюхать нашатырный спирт, растирают и согревают тело 3) надо вывести его на свежий воздух и обеспечить полный покой до прибытия врача.

12.Для эвакуации людей разрешается использовать подъемники и лифты при пожаре: 1)да, если проходы, выходы, коридоры, тамбуры, лестницы загромождены какими-либо предметами, тарой 2) не разрешается 3)да, эвакуация будет производиться быстрее

13. Перед началом работы на производственном оборудовании в первую очередь следует:

1)осмотреть оборудование, убедиться в его исправности и опробовать на холостом ходу.

2)проверить наличие диэлектрического коврика и приступать к работе 3)одеть спецодежду и приступать к работе

14. При обнаружении неисправности в работе производственного оборудования в первую очередь необходимо: 1) сообщить об этом ответственному должностному лицу. 2) до устранения неисправности продолжать работать 3) отключить электропитание

15. Если на металлических частях оборудования обнаружено напряжение (ощущение тока), следует: 1)одеть диэлектрические перчатки и продолжать работу 2)остановить машину и доложить об этом администрации предприятия. 3) доложить об этом администрации предприятия и до устранения неполадке продолжать работу

**Вариант 3**

1.Охрана труда включает в себя:

а) Вопросы трудового законодательства;

б) Вопросы уголовного законодательства;

в) Вопросы техники безопасности;

г) Вопросы пожарной безопасности;

д) Вопросы производственной санитарии и гигиены труда.

2. Что является основными законодательными актами в области охраны труда?

а) Федеральный закон от 17.07.1999.№181ФЗ об основах охраны труда в РФ;

б) Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);

в) Уголовный кодекс.

3. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)

а) Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;

б) Уголовные основы регулирования отношений;

в) Деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.

4. На что направлен трудовой кодекс РФ?

а) На создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

б) На создание условий отдыха, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

в) На создание условий сна соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

5. Законодательство об охране труда содержит**:**

а) Положения об организации управления охраной труда, трудового процесса;

б) Положения о требованиях безопасности;

в) Положения об ответственности за состояние условий труда;

г) Положения о нормировании труда;

д) Положения о спортивных соревнованиях.

6. На кого распространяется действие законодательства РФ?

а) На работодателей;   
б) Работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях;   
в) Членов кооперативов, участвующих в совместной производственной и мной хозяйственной деятельности, основанной на их личном трудовом участии;  
г) Военнослужащих;   
д) На безработных;   
е) На всех граждан РФ.

7. Законодательство об охране труда содержит:

а) Положения об организации управления охраны труда, трудового процесса;

б) Положения о требованиях безопасности;

в) Положения об ответственности за состояние условий труда;

г) Положения о нормировании труда;

д) Положения о спортивных соревнованиях.

8.Ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии возлагается:

а) На работодателя (руководитель предприятия);

б) На работника предприятия;

в) На инспектора по О.Т.

9.Ответственность за состояние условий и охраны труда в подразделения предприятия несут**:**

а) Руководитель подразделения;

б) Руководитель предприятия;

в) Инспектор по О. Т.

10. К какой ответственности привлекаются руководители предприятий

а) К дисциплинарной ответственности;

б) К административной ответственности;

в) К уголовной ответственности.

11. Случай на производстве в результате которого на работающего произошло воздействие опасного производственного фактора, называется:

а) Профессиональным заболеванием;

б) Несчастным случаем на производстве.

12. Несчастные случаи в зависимости от места, причин и характера их возникновения делятся:

а) На произошедшие на производстве (производственные);

б) Произошедшие вне производства, но связанные с работой;

в) Произошедшие вне производства, не связанные с производством

г) Бытовые.

13. Травма, полученная работающим на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется:

а) Несчастным случаем;

б) Производственной травмой;

в) Профессиональным заболеванием.

14. Какая запись о проведение вводного инструктажа должна быть в журнале?

а) Ф.И.О инструктируемого;

б) Профессия инструктажа;

в) Разряд для рабочих;

г) Возраст и дату рождения инструктируемого;

е) Краткое содержание и дату инструктажа;

ж) Ставят подписи проводящий и получивший инструктаж.

15. Первичный инструктаж на рабочем месте:

а) Проводит мастер или другое ответственное лицо индивидуально с каждым принятым на работу;

б) Показывает на практике безопасные приемы и методы труда в соответствии с инструкциями по охране труда руководитель предприятия;

в) Показывает на практике безопасные приемы, повышающие производительность труда работник

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| 30-32 баллов (89-90 %)  25-30 баллов (78 - 88%)  20-25 баллов (67 - 77%)  Менее 20 баллов ( 66 %) | 5  4  3  2 | отлично  хорошо  удовлетворительно  неудовлетворительно |

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативные документы:**

Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/

Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим

доступа: http://base.garant.ru/10164072/

Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/

Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» 9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2015.– 160с.18

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2015.–320с.

Дополнительная литература:

Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим

доступа: http://www.ohranatruda.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).