КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН БИЛИМ БЕРҮҮ ЖАНА ИЛИМ МИНИСТРЛИГИ

С. ЧОКМОРОВ АТЫНДАГЫ №10 КЕСИПТИК ЛИЦЕЙ

«МАКУЛДАШЫЛДЫ»

Усулдук коммисиянын
төрагасы: Джуматаева Дж.К.

____
(колу)

« ____ » ____________ 20___-ж.

«БЕКИТЕМИН»

Директордун орун басары:
Усупова Э.М.

____
(колу)

« ____ » ____________ 20___-ж.

Силлабус

«Эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология» сабагы боюнча

Кесиптер:

✔ Ашпозчу

Түзгөн: **Жумадил кызы Чынара**

Атайын билим бөлүмүнүн усулдук кеңешмесинде жактырылды

Токтом №_____ «______»___________20___-ж.

____

(Атайын билим бөлүмүнүн усулдук кеңешмесинин төрагасы(айымы), аты-жөнү, колу)

Бишкек -20__

Syllabus-окуучулар үчүн
окуу программасынын мазмуну:

1. Окутуучу тууралуу маалымат
2. Курстун пререквизиттери
3. Программаны колдонуу аймактары
3.1. Негизги профессионалдык (кесиптик) билим берүү программасынын структурасындагы предметтин орду
3.2. Эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология окутуунун максаттары жана милдеттери
3.3. Курстун саясаты жана академиялык жүрүм-турум эрежелери
4. Сабактардын өтүү убактысы жана орду
5. Компетенциялар
6. Билимдерин текшерүү үчүн тапшырмалар
7. Эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология предметинин тематикалык планы
8. Глоссарий.
9. Негизги жана кошумча адабияттар, жана башка маалымат булактары.

Окутуунун формасы: күндүзгү
Окуу мөөнөттөрү: 10 ай; 12 ай.

1. **Окутуучу тууралуу маалымат**:

Аты-жөнү	Өтүү мөөнөтү жана сабак өтүүлүүчү орду		Байланыш маалыматтар
Жумадил кызы Чынара	Группалар	Аудитория	тел: +9960558511800
	П 4,5,6,7,8,9,15,16,18, 19, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30	№ 425	

2. **Курстун пререквизиттери:** “КТЖ жабдыктар”, “Кулинария”. “Микробиология”

Курстун постреквизиттери: “Эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология”.

Пререквизиттер: *- үйрөнүлүп жаткан дисциплинаны өздөштүрүү үчүн зарыл болгон билимдер, билгичтиктер жана көндүмдөр тизмегин камтыган дисциплиналар.*

Постреквизиттер:*- кийинки дисциплиналарды өздөштүрүү үчүн зарыл болгон билимдер, билгичтиктер жана көндүмдөр тизмегин камтыган дисциплиналар.*

3. **Программаны колдонуу аймактары**

Бүгүнкү эмгек рыногунун талабы, заманбап техника жана технологиянын тынбай өсүүсү менен жумушчу орундарына жана жумушчуларга болгон көз карашын өзгөрттү. Экономикалык жана социалдык өнүгүүлөр жумушчулардын күнүмдүк жашоосун да өзгөртүүлөрдү киргизүүдө. Окуучулардын өндүрүштүк окутуу, практика учурунда, эмгек жаатында өтө керек болгон диciплина.

3.1. Негизги профессионалдык (кесиптик) билим берүү программасынын структурасындагы предметтин орду.

Окуу дисциплинасы Эмгекти коргоо жана өндүрүштук экология программасы орто кесиптик билим берүүнүн негизинде иштелип чыккан жана жактырылган. Иштелүүчү окуу программасы орто кесиптик Мамлекеттик билим берүү

стандарттын бир бөлүгү болуп эсептелинет. Программанын мазмуну, объектиси аркылуу Эмгекти коргоо жана өндүрүштук экологияны – үйрөнүү методикасы боюнча теориялык, практикалык жана тажрыйбалык адистик билгичтиктерин, көнүмдөрүн жана жөндөмдүүлүктөрүн өстүрүүгө багытталган.

3.2. Эмгекти коргоо жана өндүрүштук экология предметин окутуунун максаттары жана милдеттери

Эмгекти коргоо жана өндүрүштук экология предмети катары алдына койгон максаты, эмгекти коргоо жана аны уюштуруу боюнча жобо. Эмгекти коргоо – бул адамдардын ден-соолугун, өмүрүн анын иштөө процессинде сырткы ар түрдүү өндүрүштүк кырсыктардан сактоо максатында жүргүзүлүүчү иш чаралардын систефмасы болуп саналат. Эмгекти коргоого укуктук, социалдыкэкономикалык, санитардык-гигиеналык, дарылоочу, калыбына келтирүүчү иш-чаралар кирет. Тамак-аш өндүрүшү айыл-чарба менен тыгыз байланышта, себеби айыл чарбасында өндүрүлгөн сүт, эт, жашылча-жемиш, дан азыктарын иштетип кардарларга жеткирүү тамакаш өндүрүшүнун милдети болуп саналат. Тамак-аш өндүрүшүндө ысык буу, суу абдан көп санда бөлүнүп чыгат жана ызы-чуу деңгээли да жогору. Кээ бир операциялар чаң, буу, газ бөлүп чыгаруу менен адамдын ден соолугуна зыян келтирет.Тез куйө турган жана жарылуучу заттарды колдонууга туура келгендиктен өрт коопсуздугу да туулат. Көптөгөн мекемелер электр тогу, көгүлтүр газ сыяктуу күйүүчү каражаттарды сарптаган жабдыктар менен жабдылгандыктан кырсыктарга кабылуу коркунучу да бар. Коомдук тамактануу ишканаларында көбүнчө кол эмгеги талап кылынат, ошондой эле оор жумуштарды аткарууга туура келет жана бул мекемелерде аялдар көбүрөөк эмгектенишет. Жогорудагы айтылгандарды эске алуу менен бул мекемелерде эмгекти коргоо жогорку деңгээлде уюштурулушу зарыл деген тыянакка келүүгө болот жана бул иш чарага өзгөчө көнүл бурууну талап кылат. Биздин мамлекетте эмгекти коргоо менен катар, азыркы учурда өндүрүшүк экология суроосу да орчундуу маселелердин катарын толуктап турат. Башка өндүрүштөрдөй эле, тамак-аш өндүрүшү да ар түрдүү калдык, таштандыларга бай, башка өндүрүштөн айырмаланып тамак-аш калдыктары тез бузулуп, айлана-чөйрөнү тез булгоо касиетине ээ. Ошондуктан өсүп келе жаткан жаш муундарды келечектеги кесипкөй катары тарбиялоодо, өндүрүштөгү ар түрдүү кырдаалдардан чыгуу ыкмаларын үйрөтүүдөн сырткары, айлана чөйрөнү коргоону жана жаратылышка аяр мамиле кылууну тыкыр үйрөтүү зарыл.

Предметтин максаты – окуучулардын коркунучтуу, зыяндуу факторлордун пайда болуу кырдаалдарын так билүүсү жана ал кырдаалдардын чыгуу ыкмаларын, кырсыктарды азайтуунун жолдорун жана өндүрүштүк экологияны негиздерине үйрөтүү болуп саналат.

3.3. Курстун саясаты жана академиялык жүрүм-турум эрежелери

- ✔ Сабакты калтырбоо
- ✔ Сабакка кечикпөө
- ✔ Сабак учурунда сүйлөшпөө, сагыз ж.б. тамак аштарды кабинетке алып кирбөө, чайнабоо
- ✔ Телефонду өчүрүп коюу
- ✔ Сабакка классикалык стилде кийинип келүү
- ✔ Ден соолугуна байланыштуу сабакты калтырса, маалым кат аркылуу тастыктоо
- ✔ Тапшырма аткарылбаган учурда жыйынтык баа төмөндөтүлөт
- ✔ Сабакка активдүү катышуу
- ✔ Үйгө тапшырманы өз учурунда аткарып келүү
- ✔ Жоопкечиликтүү жана так болуу
- ✔ Калтырган күндөгү теманын мазмунуна студент өзү жоопкерчилик алат

Академиялык жүрум-турум нормалары

- ✔ Тартиптүүлүк
- ✔ Чынчылдык
- ✔ Жоопкерчиликтүүлүк
- ✔ Командада иштей алуу

4. **Сабактардын өтүү убактысы жана орду**

№	Күнү	Группасы	Сааты	Аудитория
1	Дүйшөмбү	П-4,5,6,7,8,9,15,16,18, 19, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30	8:30 – 14:10	

2	Шейшемби	П-4,5,6,7,8,9,15,16,18, 19, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30	8:30 – 14:10	
3	Шаршемби	П-4,5,6,7,8,9,15,16,18, 19, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30	8:30 – 14:10	
4	Бейшенби	П-4,5,6,7,8,9,15,16,18, 19, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30	8:30 – 14:10	
5	Жума	П-4,5,6,7,8,9,15,16,18, 19, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30	8:30 – 14:10	

5. **Компетенциялар**

Компетенциянын коду	**Компетенциянын аталышы**
ЖК 1.	Өзүнүн келечектеги кесибинин маңызын жана социалдык маанисин түшүнүү, ага туруктуу кызыгуусун көрсөтүү.
ЖК 2.	Жеке ишмердигин уюштуруу, кесиптик милдеттерди аткаруунун усулдарын жана ыкмаларын тандоо, алардын натыйжалуулугун жана сапатын баалоо.
ЖК 3.	Стандарттуу жана стандарттан тышкаркы кырдаалдарда чечимдерди кабыл алуу жана ага жооп берүү.
ЖК 4.	Кесиптик милдеттерди натыйжалуу аткарууга жана кесиптик, инсандык өнүгүүгө зарыл маалыматтарды издөө жана колдонууну ишке ашыруу.
ЖК 5.	Маалыматтык-коммуникациялык технологияларды колдонуу менен маалыматты талдоо жана баалоо, маалымат маданиятына ээ болуу.
ЖК 6.	Жамаатта жана командада иштөө, кесиптештер, жетекчилик, керектөөчүлөр менен натыйжалуу байланышта болуу.

ЖК 7.	Тапшырмаларды аткаруунун натыйжасы үчүн команданын мүчөлөрүнүн ишине жоопкерчиликти өзүнө алуу .
ЖК 8.	Кесиптик жана инсандык өнүгүүнүн милдеттерин өз алдынча аныктоо, өзүн- өзү билимге жетиштирүү , квалификацияны жогорулатуу боюнча аң-сезимдүү пландаштыруу.
ЖК 9.	Кесиптик ишмердиктеги технологиялардын тез-тез алмашып туруучу шартына багыт алуу.
ЖК 10.	Илимдеги, техника жана технологиядагы, кесиптик тармактагы жаңы кубулуштардын социалдык-экономикалык жана маданий жыйынтыктарын талдоо жана баалоо жөндөмдүүлүгү.
ЖК 12.	Өзүнүн оозеки жана жазуу кебин мамлекеттик жана расмий тилде логикалык так, аргументтештирип жана түшүнүктүү кура билүү жөндөмдүүлүгү.
ЖК 13.	Өзүнүн оозеки жана жазуу кебин мамлекеттик жана расмий тилде логикалык так, аргументтештирип жана түшүнүктүү кура билүү жөндөмдүүлүгү.
ЖК 17.	Жарандык демократиялык коомдун баалуулуктарынын негизинде диалогго даярдык, жигердүү жарандык позицияны ээлөөгө жөндөмдүүлүк.

6. Билимдерин текшерүү үчүн тапшырмалардын темалары:

1. Өндүрүштө жаракаттардын түрлөрү (Реферат).
2. Кырсыктардын келип чыгуусу (Эссе).
3. КТЖ эмгекти коргоо (Доклад).
4. Эмгек шартын гигиеникалык жактан баалоо жана эмгек шарты. (Реферат).
5. Өндүрүштүк жарык берүүнүн түрлөрү. (Доклад).

7. Эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология предметинин тематикалык планы

1	Кириш сабагы. Эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология сабагынын максаты жана алдына коюлган милдеттери. КР эмгекти коргоо жана коопсуздук боюнча негизги мыйзамдар.	**2**
2	Эмгек келишими, аялдардын жаштардын эмгегин коргоо, атайын төлөмдөр, кепилдиктер.	**2**
3	Өндүрүштүк имараттарга коюлуучу гигиеналык талаптар, пландаштыруу, жумушчу орундарын камсыздоо, жумушчулардын иштөө шарттары.	**2**
4	Эмгекти коргоо боюнча башкаруу системасы, өндүрүш шартында жумушчуларга коопсуздук ыкмаларын үйрөтүү	2
5	Өндүрүштүк жаракаттар жана кесиптик оорулар. Зыяндуу жана коркунучтуу факторлордун бөлүнүшү	2
6	Кырсыктардын пайда болуу себептери, аларды изилдөө жана каттоого алуу.	2
7	Кесиптик оорулардын пайда болуу себептери, аларды изилдөө жана каттоого алуу.	2
8	Жеке жана жамаат колдонуучу кырсыктардан сактоо каражаттары.	2
9	Кесиптик оорулардын алдын алуу, дарылоо ыкмалары.	2
10	Кырсык болгон жерде алгачкы жардам көрсөтүү ыкмалары.	2
11	Жаракат алууда жана кан токтобой жатканда көрсөтүлүүчү алгачкы жардам.	2
12	Өндүрүштүк коопсуздук жана электр коопсуздугу.	2
13	Өндүрүштүк жабдыктарда, технологиялык иштин жүрүшүндө коопсуздук камсыз кылуу.	2
14	Эмгектин өндүрүштүк санитариясы жана гигиенасы.	2
15	Жумушчу орундардагы микроклимат жана аны камсыз кылуу шарттары, өндүрүштүк жайлардагы жарык жана анын көлөмү.	2
16	Абаны коргоо жана аны булгоочу негизги булактар. Суу жана суу менен камсыз кылуу системасы, суу ресурстарын коргоо.	2
17	Жер кендери, ресурстар, пайдалуу жана минералдык казып алынуучу заттар, аларды туура колдонуу жана казып алуу жолдору.	2
	Бардыгы	34

10.Глоссарий

Эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология боюнча негизги түшүнүктөр

эмгекти коргоо - өзүнө укуктук, социалдык-экономикалык, уюштуруу-техникалык, санитардык-гигиеналык, дарылоо-профилактикалык, реабилитациялык жана башка чараларды камтуучу эмгек процессинин жүрүшүндө кызматкерлердин өмүрүн жака ден соолугун сактоо боюнча чаралардын тутуму;

эмгек шарттары - кызматкердин эмгекке жарамдуулугуна жана ден соолугуна таасир берүүчү өндүрүштүк чөйрө менен эмгек процессиндеги факторлордун жыйындысы;

зыяндуу өндүрүштүк фактор - кызматкердин ооруугa дуушар болушуна же эмгекке жарамдуулугунун төмөндөшүнө таасир берүүчү өндүрүштүк фактор;

коркунучтуу өндүрүштүк фактор - кызматкерди жаракатка же күтүүсүздөн ден соолугунун кескин начарлашына, өлүмгө дуушар кылуучу өндүрүштүк фактор;

коопсуз эмгек шарттары - иштеп жаткандарга зыяндуу же коркунучтуу таасири жок болбосо таасир этүү деңгээли белгиленген ченемдек ашпаган эмгек шарттары;

жумуш оруну - иштөөчүлөрдүн эмгек процессинде туруктуу же убактылуу орду;

кызматкерлердин жекече жана жамааттык коргонуу каражаттары - кызматкерлерге зыяндуу же коркунучтуу өндүрүштүк факторлордун таасирин болтурбоо же азайтуу, ошондой эле булгануудан коргоо үчүн пайдаланылуучу техникалык каражаттар;

кызматкердин жекече коргонуу каражаттары - кызматкердин дем алуу, угуу, көрүү органдарын жана терисинин сыртын жагымсыз факторлордун таасиринен коргоого багытталган каражаттар;

кесиптик оору - кызматкердин өз эмгектик (кызматтык) милдеттүүлүктөрүн аткаруусуна байланыштуу зыяндуу өндүрүштүк факторлордун кызматкерге тийгизген таасиринен улам келип чыккан өнөкөт же катуу оору;

кесиптик тобокелдик - өндүрүштүк чөйрө жана эмгек процессиндеги жагымсыз факторлордун кесепеттеринин натыйжасында ден соолукка зыян келтирүү мүмкүндүгүнүн өлчөмү;

эмгек шарттары боюнча жумуш орундарын аттестациялоо - айкын жумуш орунундагы эмгек процессинде ден соолукту чыңдоочу иш-чараларды жүргүзүү же иштеген кызматкерлерге зыяндуу жана оор эмгек шарттары үчүн жеңилдиктер

менен компенсацияларды берүү укугун тастыктоо же жокко чыгаруу үчүн адамдын ден соолугуна жана эмгекке жөндөмдүүлүгүнө таасир этүүчү өндүрүштүк чөйрө менен эмгек процессинин бардык факторлорунун эсебин алуу, талдоо жана комплекстүү баалоо тутуму;

өндүрүштүк иш - керектүү эмгек куралдарын пайдалануу менен адамдардын өзүнө өндүрүштү жана ар түрдүү чийки заттарды кайра иштетүүнү, курулушту, ар кандай кызмат көрсөтүүнү камтыган ресурстарды даяр продукцияга айландыруу үчүн жасаган адамдардын иш-аракеттеринин жыйындысы;

өндүрүштүк жаракат - кызматкердин, анын өндүрүштук ишине байланыштуу ордуна, убактысына жана кызматкердин катышуу даражасына карабастан, алган кандай болбосун жаракаты.

эмгек гигиенасы - кызматкерлердин ден соолугун сактоо, өндүрүштүк чөйрөнүн жана эмгек процессинин жагымсыз таасирлеринин алдын алуу боюнча санитардык-гигиеналык жана эпидемияга каршы чаралардын жана каражаттардын комплекси;

өндүрүштүк санитария - өндүрүштүк факторлордун кызматкерлерге тийгизген зыяндуу таасирине бөгөт коюучу же аны азайтуучу санитардык-гигиеналык уюштуруу иш-чараларынын жана техникалык каражаттардын системасы;

атайын кийим - кызматкерди зыяндуу жана (же) кооптуу өндүрүштүк факторлордон коргоого арналган жекече коргоо каражаты, кийим, баш кийим, мээлей, бөлөк предметтер.

Адабияттар:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле – Москва, 2006 год

2. Баратов А.Н., Пчелинцев В.А. Пожарная безопасность. – Москва, 1997 год

3. Черевко А.И., Попова Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания – Москва, 1988 год

4. Безопасность, охрана здоровья и условия труда – международная организация труда, 2003 год

5. Усупова Э.М. Коомдук тамак-аш ишканаларындагы эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология

6. Интернет булактары