

**Общество с ограниченной ответственностью
«УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ВЕКТОР»**

(ООО «УЦ ВЕКТОР»)

ИНН/КПП: 5034052285/503401001 ОГРН 1165034051049

Юр. и факт. адрес: 142601, Московская область, г. Орехово-Зуево,
ул. Московская, д. 1, каб. № 18,

Тел. (8-916) 562-73-73

СОГЛАСОВАНО:

*Видеозапись с видеонаблюдения
управления пожарной безопасности
и пожарной безопасности
Техническое управление МЧС России
по Московской области*



« _____ 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор
ООО «УЦ ВЕКТОР»



Е.В. Шаропова

« _____ 2020 г.

**Учебный план и программа
обучения по пожарно-техническому минимуму
для руководителей и ответственных за пожарную безопасность
в организациях торговли, общественного питания, на базах и складах**

**г. Орехово-Зуево
Московская область
2020г.**

Пояснительная записка

Программа курса: «Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов разработана на основании законодательных и нормативно-правовых актов в области пожарной безопасности, действующих на территории Российской Федерации - Федерального закона №123-ФЗ от 22.07.2008г. «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности», Федерального закона «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.1994 г. (с изменениями), Приказа МЧС России от 12.12.2007 г. № 645 «Об утверждении норм пожарной безопасности «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций», Постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме» (вместе с «Правилами противопожарного режима в Российской Федерации») и «Методическими рекомендациями по организации обучения руководителей и работников организаций. Противопожарный инструктаж и пожарно-технический минимум» (утв. МЧС РФ).

Обучение проводится по программе, разработанной институтом и согласованной с ГУ МЧС России по Московской области, в которой особое внимание уделено практической составляющей обучения: умению пользоваться первичными средствами пожаротушения, действиям при возникновении пожара, правилам эвакуации, помощи пострадавшим.

По окончании прохождения программы пожарно-технического минимума слушатели сдают зачеты. Успешно прошедшими пожарно-технический минимум считаются лица, которые знают пожарную опасность установок, механизмов и агрегатов, применяемых веществ и материалов; объектовые и другие инструкции по пожарной безопасности; действия в случае возникновения пожара, приемы извещения о пожаре, а также умеют использовать первичные средства пожаротушения. Положительные результаты проверки знаний подтверждаются удостоверением установленного образца и протоколом.

Цель, задачи и характеристика программы

Целью подготовки является совершенствование знаний и умений по предупреждению пожара, а также выработка готовности и способности использовать полученные знания в интересах защиты населения, материальных и культурных ценностей и территорий от пожара.

Основными задачами курса подготовки являются:

- изучить основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности при проведении работ в организациях торговли, общественного питания, баз и складов;
- рассмотреть виды и порядок проведения работ на территориях организаций;

- изучить вопрос пожарной опасности веществ и материалов;
- изучить причины возникновения пожаров, меры предупреждения;
- рассмотреть особенности пожарной опасности при ведении работ на территориях организаций;
- рассмотреть противопожарное оборудование и инвентарь, порядок использования при пожаре;
- изучить действия при пожаре.

Программа включает в себя изучение:

- правил пожарной безопасности;
- организационно-технических основ обеспечения пожарной безопасности на территориях организаций ;
- порядок действий работников при пожарах.

Условия реализации учебной программы

Кадровые условия: реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее профильное профессиональное образование и (или) опыт практической деятельности в сфере обеспечения пожарной безопасности в организациях торговли, общественного питания, баз и складов.

Научно-методические и информационные условия: образовательное учреждение содержит библиотечный фонд, включающий учебную, научно-периодическую и монографическую литературу, наглядные пособия. Учащимся обеспечен свободный доступ к вычислительной технике и информационным сетям.

Материально-технические условия: образовательное учреждение, реализующее настоящую программу обеспечивает обучающихся, возможностью пользования оборудованием, необходимым для проведения практикума.

Организационно-педагогические условия реализации учебной программы

Организационно-педагогические условия реализации программы должны обеспечивать реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

1. Для проведения занятий привлекаются профессорско-преподавательский состав, а также ученые и специалисты ведущих научно-исследовательских и проектных организаций, работники ведомств, осуществляющих надзор в области пожарной безопасности.

2. Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием мультимедийной техники, тренажеров в соответствии с перечнем оборудования, приведенным в разделе «Материально-техническое обеспечение».

Ноутбуки используются для самостоятельных занятий обучающихся с электронными материалами, в процессе изучения нормативно-правовой и нормативно-технической документации, справочных материалов, при проведении тестирования. Экран и проектор используются для демонстрации видеоматериалов, слайдов с изображениями схем, таблиц, рисунков и т.д.

3. Теоретическое обучение обеспечивается комплексом информационно-коммуникационных ресурсов в соответствии с перечнями «Нормативно-правовые акты и нормативно-технических документы», «Учебная и справочная литература», «Электронные учебные пособия».

4. Обучение сочетает лекционно-зачетную систему обучения по теоретическому обучению с использованием информационно-коммуникационных технологий.

Обсуждение тем самоподготовки может проводиться в форме свободной дискуссии, а также в форме обсуждения подготовленных сообщений.

На практических занятиях, наряду с традиционными формами, возможно применение деловых игр, с разбором конкретных ситуаций.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий должна составлять 1 академический час (45 минут).

Формы аттестации

К итоговой аттестации допускаются слушатели, успешно освоившие все элементы программы обучения.

Аттестационная комиссия формируется приказом руководителя организации, проводящей обучение.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации выдается Удостоверение и протокол.

Теоретическое обучение обеспечивается примерными оценочными материалами для итоговой аттестации, приведенными в разделе «Оценочные материалы».

Цель программы: пожарно-техническая подготовка руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов.

Категория слушателей: руководители и ответственные за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов.

Формы обучения: лекции, практические занятия

Продолжительность обучения: программа по курсу: «Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов» рассчитана на 14 учебных часов, из них лекций - 11 часов, практические занятия - 2 час, зачет - 1 час.

Задачи:

- изучить основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности;
- изучить организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности организаций торговли, общественного питания, баз и складов;
- изучить требования правил пожарной безопасности при эксплуатации зданий, сооружений организаций торговли общественного питания, баз и складов;
- изучить первичные средства тушения пожаров и правила их применения для тушения пожаров, действия при пожаре и вызов пожарной охраны.

После окончания изучения курса: «Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов» слушатели должны:

Знать:

- основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности;
- организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности организаций торговли, общественного питания, баз и складов;
- средства тушения пожаров и правила их применения для тушения пожаров, действия при пожаре и вызов пожарной охраны

По окончании курса: «Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов» слушатели сдают зачёт.

Структура и содержание программы обусловлены ее задачами и органически увязываются с современными требованиями пожарной безопасности, и разработана на основании законодательных и нормативно-правовых актов в области пожарной безопасности, действующих на территории Российской Федерации.

Программа повышения квалификации по курсу «Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов» включает изучение 4 тем, в общем объёме рассчитана на 15 учебных часов, лекций - 13 часов, практических занятий - 2 часов.

Формой итогового контроля по курсу является устный зачёт в объёме 1 час, который слушатели сдают по окончании изучения курса.

Успешно закончившим курс обучения выдаются удостоверения установленного образца и протокол.

Учебно-тематический план

Цель программы: пожарно-техническая подготовка руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов

Категория слушателей: руководители и ответственные за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов

Срок обучения: 15 часов., 2 дня., (час., дней.)

Режим занятий: 7 часов в день

№ темы	Наименования тем	Кол-во часов
1	Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности	1
2	Организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности в организациях торговли и общественного питания, на базах и складах	4
3	Требования правил пожарной безопасности при эксплуатации зданий, сооружений организаций торговли и общественного питания, баз и складов	4
4	Первичные средства пожаротушения, действия при пожарах	2
5	Практические занятия. Правила оказания первой медицинской помощи.	3
Зачет		1
Итого:		15