

К основной профессиональной образовательной программе  
(программе подготовки специалистов среднего звена)  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на ПЦК преподавателей  
Дисциплин экономики и права  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/М.В.Русских/  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
ОПД.08. «Охрана труда»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
по специальности среднего  
профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составитель:**

Бастраков Владимир Александрович - преподаватель КОГПОБУ «ОВСХК»

**Техническая экспертиза: Щенникова Л.В. – председатель ПЦК, КОГПОБУ «ОВСХК»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, созданная на основе примерной программы Министерства образования РФ, с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине, логику изучения предмета с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых предметных результатов. В содержании выделены лабораторные и практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем (разделов) соответствует развитию обучающихся и усвоению.

**Рассмотрено и рекомендовано**

**ПЦК преподавателей**

**«Сферы обслуживания»**

**Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАС-ПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.08 «ОХРАНА ТРУДА»

## 1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года №1565;

- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

## 1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной форм обучения.

## 1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Обязательная часть программы включает: **32 час.**

## 1.4. Цели планируемые результаты освоения дисциплины:

Дисциплина «Охрана труда» является дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность к теоретическим и практическим знаниям в сфере охраны труда персонала, принципам и методам обеспечения безопасности труда, а также основам разработки и реализации мероприятий по улучшению условий труда персонала.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	-системы управления охраной труда в организации;	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.			

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	характером выполняемой профессиональной деятельности;	-обязанности работников в области охраны труда;	их соответствия установленным нормам
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма:
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	общего, частоты, тяжести, оформление актов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	-облюдение технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.			Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			Изучение устройств и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление
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.	-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	-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	
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.	-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;		
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.	-проводить вводный инструктаж подчинен-		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, не-			

рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>ных работников (персонала), ин- структуриро- вать их по вопросам техники без- опасности на рабочем ме- сте с учетом специфики выполняе- мых работ;</p> <p>-разъяснять подчинен- ным работ- никам (пер- соналу) со- держание установленных требова- ний охраны труда;</p> <p>-вырабаты- вать и кон- троллировать навыки, не- обходимые для достиже- ния требуе- мого уровня безопасно- сти труда;</p> <p>-вести доку- ментацию установленного образца по охране труда, со- блюдать сроки ее за- полнения и условия хра- нения.</p>	<p>ными работ- никами (пер- соналом);</p> <p>-порядок и периодич- ность ин- структурирова- ния подчи- ненных ра- ботников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использова- ния средств коллектив- ной и инди- видуальной защиты</p>	<p>плана эвакуа- ции людей при пожаре в предприятии обществен- ного пита- ния</p>
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 потре- бителей, видов и форм обслуживания.			
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабо- чих мест, оборудования, сырья, материа- лов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ- ствии с инструкциями и регламентами.			
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, не- продолжительное хранение холодных со- усов, заправок с учетом потребностей раз- личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассорти- мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об- служивания.			
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потре- бностей различных категорий потреби- телей, видов и форм обслуживания.			
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не- рыбного водного сырья сложного ассорти- мента с учетом потребностей различ- ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, до- машней птицы, дичи сложного ассорти- мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об- служивания.			

<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>			
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>			



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 тортов 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.			

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Федеральная составляющая (личностные результаты, определенные Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации») призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания(описание)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества,	ЛР 1

<p>выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве</p>	
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками</p>	<p>ЛР 2</p>
<p>Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно- нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>	<p>ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ЛР 4</p>
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>ЛР 6</p>
<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>	<p>ЛР 9</p>

<p>Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>	ЛР 10
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике</p>	ЛР 11

Региональная составляющая (личностные результаты определенные субъектом Российской Федерации) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> (описатели)</p>	<p><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Проявляющий чувства патриотизма, любви и уважения к малой Родине, чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края</p>	ЛР 13
<p>Осознающий свою этническую принадлежность, знает историю, язык, культуру своего народа, народов Вятского края</p>	ЛР 14
<p>Осознающий гуманистические, демократические и традиционные ценности многонационального народа Вятского края</p>	ЛР 15
<p>Проявляющий чувство ответственности и долга перед малой Родиной</p>	ЛР 16
<p>Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания</p>	ЛР 17
<p>Имеющий развитое эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов Вятского края, творческой деятельности эстетического характера</p>	ЛР 18

Отраслевая составляющая (личностные результаты, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 19
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 20
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 21

Составляющая ПОО (личностные результаты, определенные субъектами образовательного процесса) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Проявляющий уважение к традициям колледжа, символике колледжа – герб, флаг, социальную активность, соблюдающий нормы и правила поведения, принятые в колледже	ЛР 22
Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках системы профессионального образования	ЛР 23

Профильная составляющая (личностные результаты, определенные ключевыми работодателями)) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ЛР 24

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
<b>Теоретическое обучение</b>	22
Практические, лабораторные занятия	10
Курсовое проектирование	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.</b>	

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

### Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые компетенции	Методы текущего контроля
1	2	3		4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, Тестовые задания, дифференцированный опрос
<b>Раздел 1</b>	<b>Нормативно - правовая база охраны труда</b>	8		
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, Тестовые задания, дифференцированный опрос
	<b>Тематика практических работ</b>	2		
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2		

<b>Тема 1.2</b> <b>Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, Тестовые задания, дифференцированный опрос, самостоятельная работа
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда			
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции			
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, Тестовые задания, дифференцированный опрос, самостоятельная работа
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение			
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников			

	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации			
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.			
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>8</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Основы понятия условия труда.</b>	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм			
<b>Опасные и вредные производственные факторы</b>	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	<b>4</b>		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	<b>2</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда			
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		

ОК 1-10, ПК  
1.1, 2.1, 3.1,  
4.1, 5.1  
ЛР 1,4,10,  
13,19,20,  
21,23

Фронтальный опрос, Тестовые задания, дифференцированный опрос, самостоятельная работа



<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, Тестовые задания, дифференцированный опрос, самостоятельная работа
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	<b>2</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»			
<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>	<b>12</b>		
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, Тестовые задания, дифференцированный опрос, самостоятельная работа
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)			
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования			
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и			

	<p>ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p>			
	<p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p>			
	<p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>			
<p><b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожара. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров</p> <p>Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения</p>	<p>*</p> <p>6</p>	<p>ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестовые задания, дифференцированный опрос, самостоятельная работа</p>

	<p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> <p>Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания</p>			
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, Тестовые задания, дифференцированный опрос, самостоятельная работа
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности			
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования			
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования			
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>32</b>		

## ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ

1. Реферативный обзор журналов и сайтов по теме: «Дисциплина труда и её роль в обеспечении безопасности. Пути и способы стимулирования дисциплины труда на современном этапе».

2. Реферативный обзор нормативно-правовых актов России по проблемам обеспечения охраны труда молодёжи.

3. Реферативный обзор нормативно-правовых актов России (их изменения и дополнения) по обеспечению охраны труда женщин.

4. Современные подходы к повышению работоспособности у персонала предприятий и преодолению утомления. Реферативный обзор литературы и нормативных источников по этой проблеме.

5. Современные формы обучения персонала по охране труда, виды инструктажа, средства и способы применяемые на современном этапе при организации и проведении инструктажей.

6. Реферативный обзор журналов, сайтов по теме «Роль и место кабинетов (уголков) охраны труда в системе обучения персонала в области охраны труда на современном этапе.

7. Реферативный обзор нормативных документов определяющих обязанности руководителя организации в сфере охраны труда. Административные и уголовные санкции к руководителю за нарушение законодательства об охране труда.

8. Реферативный обзор нормативных документов и практики экономических затрат в области охраны труда, их структура и влияние на безопасность труда на предприятии.

9. Реферативный обзор нормативных документов и практики создания службы охраны труда в организации (предприятии). Задачи, функции, структура и содержание деятельности.

10. Реферативный обзор нормативных документов и практики учёта и расследования профессиональных заболеваний персонала организации.

11. Реферативный обзор нормативных документов и других источников по теме: «Порядок и сроки выплаты обеспечения по страхованию».

12. Реферативный обзор нормативных документов и других источников по теме: «Расследование и учёт несчастных случаев на производстве»,

13. Несчастные случаи на производстве, их причины. Принципы, требования и порядок расследования и оформления документов при несчастных случаях.

14. Реферативный обзор Постановления Правительства РФ от 25 апреля 2003 г. № 000 «Об утверждении Положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации».

15. Реферативный обзор Приказа Минздравсоцразвития России от 29 мая 2006 г. № 000 «Об утверждении Типового положения о комитете (комиссии) по охране труда».

16. Государственный надзор за соблюдением требований охраны труда. Виды органов надзора и содержание их деятельности.

17. Реферативный обзор нормативных документов и иных источников по теме: «Общественный контроль за соблюдением требований охраны труда».

18. Реферативный обзор нормативных документов и иных источников по теме: «Ответственность за нарушение требований охраны труда».

19. Производственный травматизм, методы оценки уровня травматизма, классификация условий труда по травмобезопасности.

20. Реферативный обзор нормативных документов и иных источников по теме: «Расследование и учёт несчастных случаев на производстве».

21. Реферативный обзор нормативных документов, определяющих порядок выдачи молока и лечебно-профилактического питания работникам с вредными условиями труда.

22. Реферативный обзор нормативных документов, определяющих порядок аттестации рабочих мест по условиям труда.

23. Производственные факторы, подлежащие оценке при проведении аттестации, порядок проведения, анализ и оформление результатов аттестации.

24. Реферативный обзор нормативных документов, регламентирующих показатели напряжённости трудового процесса по интеллектуальной, сенсорной, эмоциональной, монотонности нагрузок и режиму работы.

25. Медицинские осмотры работников, их организация и порядок проведения. Порядок установления связи заболевания с профессией.

26. Реферативный обзор нормативных документов, регламентирующих показатели тяжести трудового процесса по физической динамической нагрузке, масса поднимаемого и перемещаемого вручную груза, стереотипным рабочим движениям, рабочей позе, наклонам и перемещение в пространстве.

27. Характеристика показателей требований к условиям труда на рабочем месте: микроклимат производственных помещений, вредные вещества в воздухе рабочей зоны, освещённость, шум и вибрация, психофизиологические производственные факторы.

28. Реферативный обзор законодательных и нормативно-правовых актов в области обеспечения безопасности труда работников в России.

29. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. (Обзор нормативных документов.)

30. Реферативный обзор нормативных документов, регламентирующих порядок приёма и увольнения работников.

## 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии:

**Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ)** – это совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств, которые интегрированы с целью сбора, обработки, хранения, распространения, отображения и последующего использования информации в интересах ее пользователей.

**Здоровьесберегающие технологии** Здоровый образ жизни не занимает пока первое место в иерархии потребностей и ценностей человека в нашем обществе. Но если мы не научим детей с самого раннего возраста ценить, беречь и укреплять свое здоровье, если мы будем личным примером демонстрировать здоровый образ жизни, то только в этом случае можно надеяться, что будущие поколения будут более здоровы и развиты не только личностно, интеллектуально, духовно, но и физически. Здоровье – состояние полного физического, психического и социального благополучия, а не просто отсутствие болезней и физических дефектов.

### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета охраны труда и безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета по количеству обучающихся:

- вычислительная техника;
- чертежные принадлежности;
- инструкционные карты для выполнения учебных занятий.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедиа проектор;
- экран.

### 3.3 Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. 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».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. 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.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. 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:**

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с
2. 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», 2013.–320с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2014

#### **Электронные издания:**

1. Электронный ресурс «Вводный инструктаж по охране труда». Форма доступа: <http://www.venta2.ru>
2. Электронный ресурс «Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях на производстве». Форма доступа: <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=1461898>
3. Электронный ресурс «Охрана труда и пожарная безопасность». Форма доступа: <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=1418787>
4. Видеофильмы по охране труда и технике безопасности. Форма доступа <http://www.prakti.ru>; E-mail: [praktika08@bk.ru](mailto:praktika08@bk.ru)

#### **Дополнительные источники:**

1. Девисилов В.А. Охрана труда: учебник. 3-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ: 13 ИНФРА – М, 2008. – 448 с.: ил. – (профессиональное образование).
2. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник – М.: Юрайт, 2011. – 380 с.
3. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений/ С.В. Белов, В.А. Девисилов, А.Ф. Козьяков и др.; Под общ. ред. С.В. Белова. – М.: Высшая школа. 2002. – 357 с.
4. Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда: Учеб. пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений/ П.П. Кукин, В.Л. Лапин, Н.Л. Пономарев и др. - М.: Высш. шк., 2001. 431 с.: ил.
5. Охрана труда / Соколов Т.С. Учеб. пособие для ПТУ и ССУЗов. М.: Дизайн ПРО, 2005. 304 с.: ил.\

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>



-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

--

--

## 5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка качества эффективности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и при прохождении различных этапов производственной практики.	фронтальный опрос, экспертная оценка при решении практических задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-участие в работе научно-студенческих обществ, -выступления на научно-практических конференциях, -участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей специальностью (конкурсы профессионального мастерства, выставки и т.п.) - высокие показатели производственной деятельности.	- Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы; -на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх, при подготовке и участии в семинарах, при подготовке рефератов, докладов и т.д.); - при проведении зачета.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	экспертная оценка при решении практических задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	экспертная оценка при решении практических задач
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	экспертная оценка при решении практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	экспертная оценка при решении практических задач

действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и при прохождении различных этапов производственной практики.	фронтальный опрос, экспертная оценка при решении практических задач
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и при прохождении различных этапов производственной практики.	фронтальный опрос, экспертная оценка при решении практических задач

**Формы и методы контроля и оценки результатов** обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональные компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач

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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
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.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач

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

наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач

КОПИРОВАТЬ  
ОВСХК  
НЕ КОПИРОВАТЬ  
ОВСХК  
НЕ КОПИРОВАТЬ  
ОВСХК