**Департамент образования и науки Приморского края**

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

 **«Приморский индустриальный колледж»**

Согласовано Утверждаю

Методист Зам. директора по УПР

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**И.Н. Кузнецова **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Е.Н. Золотарева

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г «\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.06 Охрана труда

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09 «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

Рабочая программа утверждена

на заседании методического объединения

профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2017г.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кузнецова И.Н.

 Программа составлена

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

 Преподаватель профессиональных

 дисциплин:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н. Козюкова

г. Арсеньев

Рабочая программа учебной дисциплины **«Охрана труда»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940))

 Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчик:

Козюкова Е.О., преподаватель профессиональных дисциплин

Рекомендована: методическим объединением профессиональных дисциплин, протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
5. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**
6. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу,связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организациярабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

-обязанности работников в области охраны труда;

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

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и** | **Дескрипторы** |  |  |
| **профессиональные** | **сформированности** | **Уметь** | **Знать** |
| **компетенции** | **(действия)** |  |  |
| ОК 01. | Распознавание | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | сложных | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | проблемных | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | ситуаций в | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | различных | контексте. | работать и жить. |
| применительно к | контекстах. | Анализировать | Основные источники |
| различным | Проведение анализа | задачу и/или | информации и |
| контекстам. | сложных ситуаций | проблему и | ресурсы для решения |
|  | при решении задач | выделять её | задач и проблем в |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | профессиональной | составные части. | профессиональном |
|  | деятельности. |  | Правильно выявлять | и/или социальном |
|  | Определение этапов | и эффективно | контексте. |
|  | решения задачи. |  | искать | Алгоритмы |
|  | Определение |  | информацию, | выполнения работ в |
|  | потребности в |  | необходимую для | профессиональной и |
|  | информации. |  | решения задачи | смежных областях. |
|  | Осуществление |  | и/или проблемы. | Методы работы в |
|  | эффективного |  | Составить план | профессиональной и |
|  | поиска. |  | действия. | смежных сферах. |
|  | Выделение всех |  | Определять | Структура плана для |
|  | возможных |  | необходимые | решения задач. |
|  | источников нужных | ресурсы. | Порядок оценки |
|  | ресурсов, в том |  | Владеть | результатов решения |
|  | числе неочевидных. | актуальными | задач |
|  | Разработка |  | методами работы в | профессиональной |
|  | детального плана | профессиональной и | деятельности |
|  | действий. |  | смежных сферах. |  |
|  | Оценка рисков на | Реализовать |  |
|  | каждом шагу. |  | составленный план. |  |
|  | Оценка плюсов и | Оценивать |  |
|  | минусов |  | результат и |  |
|  | полученного |  | последствия своих |  |
|  | результата, своего | действий |  |
|  | плана и его |  | (самостоятельно или |  |
|  | реализации, |  | с помощью |  |
|  | определение |  | наставника). |  |
|  | критериев оценки и |  |  |
|  | рекомендаций по |  |  |
|  | улучшению плана. |  |  |
| ОК 02. | Планирование |  | Определять задачи | Номенклатура |
| Осуществлять | информационного | поиска информации | информационных |
| поиск, анализ и | поиска из широкого | Определять | источников |
| интерпретацию | набора источников, | необходимые | применяемых в |
| информации, | необходимого | для | источники | профессиональной |
| необходимой для | выполнения |  | информации | деятельности |
| выполнения задач | профессиональных | Планировать | Приемы |
| профессиональной | задач |  | процесс поиска | структурирования |
| деятельности. | Проведение анализа | Структурировать | информации |
|  | полученной |  | получаемую | Формат оформления |
|  | информации, |  | информацию | результатов поиска |
|  | выделяетв | ней | Выделять наиболее | информации |
|  | главные аспекты. | значимое в перечне |  |
|  | Структурировать | информации |  |
|  | отобранную |  | Оценивать |  |
|  | информацию в |  | практическую |  |
|  | соответствии с |  | значимость |  |
|  | параметрами |  | результатов поиска |  |
|  | поиска; |  | Оформлять |  |
|  | Интерпретация |  | результаты поиска |  |
|  | полученной |  |  |  |
|  | информации | в |  |  |
|  | контексте |  |  |  |
|  | профессиональной |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК 03. | Использование | Определять | Содержание |
| Планировать и | актуальной | актуальность | актуальной |
| реализовывать | нормативно- | нормативно- | нормативно-правовой |
| собственное | правовой | правовой | документации |
| профессиональное и | документацию по | документации в | Современная научная |
| личностное | профессии | профессиональной | и профессиональная |
| развитие. | (специальности) | деятельности | терминология |
|  | Применение | Выстраивать | Возможные |
|  | современной | траектории | траектории |
|  | научной | профессионального | профессионального |
|  | профессиональной | и личностного | развития и |
|  | терминологии | развития | самообразования |
|  | Определение |  |  |
|  | траектории |  |  |
|  | профессионального |  |  |
|  | развития и |  |  |
|  | самообразования |  |  |
| ОК 04. | Участие в деловом | Организовывать | Психология |
| Работать в | общении для | работу коллектива и | коллектива |
| коллективе и | эффективного | команды | Психология личности |
| команде, | решения деловых | Взаимодействовать | Основы проектной |
| эффективно | задач | с коллегами, | деятельности |
| взаимодействовать с | Планирование | руководством, |  |
| коллегами, | профессиональной | клиентами. |  |
| руководством, | деятельность |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| ОК 05. | Грамотно устно и | Излагать свои | Особенности |
| Осуществлять | письменно излагать | мысли на | социального и |
| устную и | свои мысли по | государственном | культурного |
| письменную | профессиональной | языке | контекста |
| коммуникацию на | тематике на | Оформлять | Правила оформления |
| государственном | государственном | документы | документов. |
| языке с учетом | языке |  |  |
| особенностей | Проявление |  |  |
| социального и | толерантность в |  |  |
| культурного | рабочем коллективе |  |  |
| контекста. |  |  |  |
| ОК 06. | Понимать | Описывать | Сущность |
| Проявлять | значимость своей | значимость своей | гражданско- |
| гражданско- | профессии | профессии | патриотической |
| патриотическую | (специальности) | Презентовать | позиции |
| позицию, | Демонстрация | структуру | Общечеловеческие |
| демонстрировать | поведения на основе | профессиональной | ценности |
| осознанное | общечеловеческих | деятельности по | Правила поведения в |
| поведение на основе | ценностей. | профессии | ходе выполнения |
| общечеловеческих |  | (специальности) | профессиональной |
| ценностей. |  |  | деятельности |
| ОК 07. | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| Содействовать | экологической | экологической | экологической |
| сохранению | безопасности при | безопасности | безопасности при |
| окружающей среды, | ведении | Определять | ведении |
| ресурсосбережению, | профессиональной | направления | профессиональной |
| эффективно | деятельности; | ресурсосбережения | деятельности |
| действовать в | Обеспечивать | в рамках | Основные ресурсы |
| чрезвычайных | ресурсосбережение | профессиональной | задействованные в |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ситуациях. | на рабочем месте | деятельности по | профессиональной |  |
|  |  | профессии |  |  | деятельности |  |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |  |
|  |  |  |  |  |  | ресурсосбережения. |  |
| ОК 09. | Применение | Применять средства | Современные |  |
| Использовать | средств | информационных | средства и устройства |
| информационные | информатизации и | технологий для | информатизации |  |
| технологии в | информационных | решения |  |  | Порядок их |  |  |
| профессиональной | технологий для | профессиональных | применения и |  |
| деятельности. | реализации | задач |  |  | программное |  |
|  | профессиональной | Использовать |  | обеспечение в |  |
|  | деятельности | современное |  | профессиональ-ной |  |
|  |  | программное |  | деятельности |  |
|  |  | обеспечение |  |  |  |  |  |
| ОК 10. | Применение в | Понимать | общий | правила | построения |
| Пользоваться | профессиональной | смысл |  | четко | простых | и | сложных |
| профессиональной | деятельности | произнесенных | предложений | на |
| документацией на | инструкций на | высказываний | на | профессиональные |  |
| государственном и | государственном и | известные |  | темы | темы |  |  |  |
| иностранном языке. | иностранном языке. | (профессиональные | основные |  |  |  |
|  | Ведение общения на | и бытовые), |  | общеупотребительные |
|  | профессиональные | понимать тексты на | глаголы | (бытовая | и |
|  | темы | базовые |  |  | профессиональная |  |
|  |  | профессиональные | лексика) |  |  |  |
|  |  | темы |  |  | лексический |  |
|  |  | участвовать | в | минимум, |  |  |  |
|  |  | диалогах |  | на | относящийся | к |
|  |  | знакомые | общие и | описанию | предметов, |
|  |  | профессиональные | средств и | процессов |
|  |  | темы |  |  | профессиональной |  |
|  |  | строить | простые | деятельности |  |
|  |  | высказывания о себе | особенности |  |
|  |  | и | о |  | своей | произношения |  |
|  |  | профессиональной | правила |  | чтения |
|  |  | деятельности |  | текстов |  |  |  |
|  |  | кратко |  |  | профессиональной |  |
|  |  | обосновывать | и | направленности |  |
|  |  | объяснить |  | свои |  |  |  |  |
|  |  | действия (текущие и |  |  |  |  |
|  |  | планируемые) |  |  |  |  |  |
|  |  | писать | простые |  |  |  |  |
|  |  | связные сообщения |  |  |  |  |
|  |  | на | знакомые | или |  |  |  |  |
|  |  | интересующие |  |  |  |  |  |
|  |  | профессиональные |  |  |  |  |
|  |  | темы |  |  |  |  |  |  |
| ОК 11. | Определение | Выявлять |  |  | Основы |  |  |  |
| Планировать | инвестиционную | достоинства и |  | предпринимательской |
| предприниматель- | привлекательность | недостатки |  |  | деятельности |  |
| скую деятельность в | коммерческих идей | коммерческой идеи | Основы финансовой |
| профессиональной | в рамках | Презентовать идеи | грамотности |  |
| сфере. | профессиональной | открытия |  |  | Правила разработки |  |
|  | деятельности | собственного дела в | бизнес-планов |  |
|  | Составлять бизнес | профессиональной | Порядок |  |  |  |
|  | план | деятельности |  | выстраивания |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Презентовать | Оформлять бизнес- | презентации |
|  | бизнес-идею | план | Кредитные |
|  | Определение | Рассчитывать | банковские продукты |
|  | источников | размеры выплат по |  |
|  | финансирования | процентным |  |
|  | Применение | ставкам |  |
|  | грамотных | кредитования |  |
|  | кредитных |  |  |
|  | продуктов для |  |  |
|  | открытия дела |  |  |
| ПК 1.1-1.5 | Подбор, подготовка | Соблюдать | Требования |
| ПК 2.1-2.8 | к работе, проверка | правила техники | охраны труда, |
| ПК 3.1-3.6 | технологического | безопасности, | пожарной |
| ПК 4.1-4.5 | оборудования, | пожарной | безопасности и |
| ПК 5.1-5.5 | производственного | безопасности, | производственной |
|  | инвентаря, | охраны труда. | санитарии в |
|  | инструментов | Выбирать, | организации питания |
|  |  | безопасно, в | Виды, назначение, |
|  |  | соответствии с | правила безопасной |
|  |  | инструкциями и | эксплуатации |
|  |  | регламентами | технологического |
|  |  | эксплуатировать | оборудования, |
|  |  | технологическое | производственного |
|  |  | оборудование, | инвентаря, |
|  |  | инструменты, | инструментов, |
|  |  | инвентарь в | весоизмерительных |
|  |  | процессе обработки | приборов, посуды и |
|  |  | сырья | правила ухода за |
|  |  |  | ними. |
|  |  |  | Возможные |
|  |  |  | последствия |
|  |  |  | нарушения санитарии |
|  |  |  | и гигиены, правил т/б. |
|  |  |  |  |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Объем** |
| **Вид учебной работы** | **часов** |
|  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 90 |
|  |  |
| **Самостоятельная работа *(не более* *20%)*** | 30 |
|  |  |
| **Обязательная учебная нагрузка** | 60 |
|  |  |
| в том числе: |  |
|  |  |
| теоретическое обучение | 60 |
|  |  |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 28 |
|  |  |
| практические занятия (если предусмотрено) |  |
|  |  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
|  |  |
| Контрольная работа | - |
|  |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** *ДЗ* |  |
|  |  |
| ***Во всех ячейках со звездочкой (\*) следует указать объем часов.*** |  |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Содержание учебного материала и формы организации*** |  |  |  | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые*** |
| ***разделов и тем*** | ***деятельности обучающихся*** |  |  |  |  |  | ***элементы*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***компетенций*** |
| ***1*** |  |  | ***2*** |  |  |  |  | ***3*** | ***4*** |
| ***Введение*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
|  | ***1.*** | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели | ***1*** |  |  |  | ***9,10*** |
|  | и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими |  |  |  |  |  |
|  | дисциплинами. Роль знаний по охране труда в |  |  |  |  |  |  |
|  | профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в |  |  |  |  |  |
|  | отрасли |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Раздел 1*** | ***Нормативно - правовая база охраны труда*** |  |  |  |  | ***12*** |  |
| ***Тема 1.1*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Законодательство в*** | ***1.*** | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, |  |  | ***1*** |  | ***9,10*** |
| ***области охраны*** | назначение. Федеральные законы в области охраны труда: |  |  |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| ***труда*** | Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны |  |  |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс |  |  |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, |  |  |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | регламентирующие этими законами, сферами их применения |  |  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | 2. Основные направления государственной политики в |  |  | ***2*** |  |  |
|  | 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). |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, |  |  | ***2,3*** |  |  |
|  | объекты. Межотраслевые правила по охране труда, |  |  |  |  |  |
|  | назначение, содержание, порядок действия |  |  |  |  |  |  |
|  | 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда |  |  | ***2*** |  |  |
|  | в организациях: назначение, содержание |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических работ*** |  |  |  |  | ***2*** |  |
|  |  | 1. Оформление | нормативно-технических | документов, | в | соответствии | ***2*** |  |
|  |  | действующими Федеральными Законами в области охраны труда |  |  |  |
| ***Тема 1.2*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Обеспечение охраны*** | ***1.*** | Обеспечение | охраны труда: понятие, | назначение. |  |  | ***1*** |  | ***9,10*** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***труда*** | Государственное управление охраной труда |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
|  | 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением | ***1*** |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | законодательства об охране труда. Органы надзора и |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | назначение, задачи, функции. Права государственных |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | инспекторов труда. Государственные технические инспекции |  |  |  |
|  | (Госгортехнадзор, | Госэнергонадзор, | Госсанинспекция, |  |  |  |
|  | Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и |  |  |  |
|  | функции |  |  |  |  |  |
|  | 3. Административный, общественный, личный контроль за | ***3*** |  |  |
|  | 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 |  |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и*** | ***\**** |  |
|  | ***содержание домашних заданий)*** |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение |  |  |
|  | нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении |  |  |
|  | таблиц по видам ответственности за правонарушения |  |  |  |
| ***Тема 1.3.*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Организация*** | 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, | ***2*** |  | ***9,10*** |
| ***охраны труда в*** | основные задачи, права, функциональные обязанности. |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| ***организациях, на*** | Основание для заключения договоров со специалистами или |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
| ***предприятиях*** | организациями, оказывающими услугу по охране труда. |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных | ***2*** |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | условий и охраны труда. Соответствие производственных |  |  |  |
|  | процессов и продукции требования 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 |  |  |  |
|  | 3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области | ***3*** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | охраны труда. Инструктажи по охране и технике |  |  |  |
|  | безопасности (вводный, первичный, повторный, |  |  |  |
|  | внеплановый, текущий), характеристика, оформление |  |  |  |
|  | документации |  |  |  |
|  | ***4.*** Финансирование мероприятий по улучшению условий и | ***3*** |  |  |
|  | охраны труда |  |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и*** | ***\**** |  |
|  | ***содержание домашних заданий)*** |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение |  |  |
|  | нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране |  |  |
|  | труда и технике безопасности. |  |  |  |
| ***Раздел 2*** | ***Условия труда на предприятиях общественного питания*** |  | ***8*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Тема 2.1*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***9,10*** |
| ***Основы понятия*** | 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные | ***1*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| ***условия труда.*** | метеорологические параметры (производственный |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
| ***Опасные и вредные*** | микроклимат) и их влияние на организм человека. |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
| ***производственные*** | Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
| ***факторы*** | поддерживанию установленных норм |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | 2.Вредные производственные факторы: понятие, | ***2,3*** |  |  |
|  | классификация. Краткая характеристика отдельных видов |  |  |  |
|  | вредных производственных факторов (шум, вибрация, |  |  |  |
|  | тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их |  |  |  |
|  | воздействие на человека |  |  |  |
|  | 3.Допустимые параметры опасных и вредных | ***2*** |  |  |
|  | производственных факторов, свойственных |  |  |  |
|  | производственным процессам в общественном питании. |  |  |  |
|  | Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) |  |  |  |
|  | вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных |  |  |  |
|  | производственных факторов |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** |  | ***2*** |  |
|  | ***1.*** Исследование метеорологических характеристик помещений,проверка их | ***2*** |  |
|  | соответствия установленным нормам |  |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и*** | ***\**** |  |
|  | ***содержание домашних заданий)*** |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение |  |  |
|  | нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | охраны труда |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 2.2*** | ***Содержание учебного материала*** |  |  | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Производственный*** | 1. Производственный травматизм и профессиональные | ***2*** |  | ***9,10*** |
| ***травматизм и*** | заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные |  |  |  |
| ***профессиональные*** | производственные факторы в предприятиях общественного |  |  |  |
| ***заболевания*** | 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 |  |  |  |
|  | мероприятияпопредупреждениютравматизмаи |  |  |  |
|  | профессиональных заболеваний |  |  |  |  |  |
|  | 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок | ***2,3*** |  |  |
|  | 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 |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** |  |  |  | ***2*** |  |
|  | 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение | ***2*** |  |
|  | коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и*** | ***\**** |  |
|  | ***содержание домашних заданий)*** |  |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение |  |  |
|  | нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный |  |  |
|  | травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного |  |  |
|  | питания» |  |  |  |  |  |  |
| ***Раздел 3*** | ***Электробезопасность и пожарная безопасность*** |  |  | ***12*** |  |
| ***Тема 3.1*** | ***Содержание учебного материала*** |  |  | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
|  | 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения | ***2*** |  | ***9,10*** |
|  | человека электрическим током. Условия возникновения |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
|  | электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | особенности состояния организма) |  |  |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | 2.Классификацияусловийработыпостепени | ***2*** |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. |  |  |  |
|  | Требования | электробезопасности, | предъявляемые | к |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | конструкции технологического оборудования |  |  |  |  |
|  | 3. Защита от поражения электрическим током. Технические | ***2*** |  |  |
|  | способы защиты (защитное заземление и зануление, |  |  |  |
|  | защитное отключение, изоляция и 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты | ***2*** |  |  |
|  | от его воздействия |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 5. Технические и организационные мероприятия по | ***3*** |  |  |
|  | обеспечению | электробезопасности | на | предприятиях |  |  |  |
|  | общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и*** | ***\**** |  |
|  | ***содержание домашних заданий)*** |  |  |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение |  |  |
|  | нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных |  |  |
|  | документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению |  |  |
|  | электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания |  |  |
| ***Тема 3.2*** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  | ***Уровень освоения*** | ***6*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Пожарная*** | 1. Пожарная | безопасность: | понятие, последствия ее | ***2*** |  | ***9,10*** |
| ***безопасность*** | несоблюдения. |  | Правоваябаза:ФЗ«Опожарной |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
|  | безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | (СниП 21-01-97). | Правила пожарной | безопасности в РФ |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных |  |  |  |
|  | лицзаобеспечениемпожарнойбезопасностив |  |  |  |
|  | предприятиях. |  | Государственная | служба | пожарной |  |  |  |
|  | безопасности: назначение, структура, область компетенции |  |  |  |
|  | 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, | ***2*** |  |  |
|  | виды, порядок, сроки проведения и документальное |  |  |  |
|  | оформление. | Противопожарный | режим | содержания |  |  |  |
|  | территории предприятия, его помещений и оборудования. |  |  |  |
|  | Действия администрации и работников | предприятия при |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, |  |  |  |  |
|  | охваченных пожаров |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. | ***2*** |  |  |  |
|  | Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, |  |  |  |  |
|  | способы | предупреждения | и | тушения | пожаров. |  |  |  |  |
|  | Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип |  |  |  |  |
|  | действия, правила хранения и применения |  |  |  |  |  |
|  | 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, | ***2*** |  |  |  |
|  | его виды, особенности устройства и применения. Средства |  |  |  |  |
|  | пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение |  |  |  |  |
|  | 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии | ***3*** |  |  |  |
|  | общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** |  |  |  | ***4*** |  |  |
|  | 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения | ***4*** |  |  |
|  | пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при |  |  |  |
|  | пожаре в предприятии общественного питания |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |  | ***\**** |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение |  |  |  |
|  | нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной |  |  |  |
|  | безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания |  |  |  |
| ***Тема 3.3*** | ***Содержание учебного материала*** |  |  | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК*** |  |
| ***Требования*** |  |  |  | ***9,10*** |  |
| 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции | ***2*** |  |  |
| ***безопасности к*** | по технике безопасности |  |  |  |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| ***производственному*** |  |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к | ***2*** |  |  |
| ***оборудованию*** | торгово-технологическому оборудованию (к материалам, |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  | конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  | т.д.). Опасные зоны технологического оборудования |  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации | ***2*** |  |  |  |
|  | различных типов торгово-технологического оборудования: |  |  |  |  |
|  | механического, торгового, измерительного, холодильного, |  |  |  |  |
|  | подъемно-транспортного и др |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и*** | ***\**** |  |  |
|  | ***содержание домашних заданий)*** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение |  |  |  |
|  | нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации |  |  |  |
|  | торгово-технологического оборудования |  |  |  |  |  |

***Всего:*** ***36***

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

***Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:***

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***
2. ***Материально-техническое обеспечение***

 Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и

др..

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

***Перечень используемых 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. 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.

1. 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.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. 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.

17

1. 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.

***Дополнительная литература:***

1. 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.
2. 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

***3.3. Организация образовательного процесса***

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для

лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с

использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением

и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа

должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени,

затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы

предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;

изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение

ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.

обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого

обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или)

электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по

каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное

18

издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

* случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе

(электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

19

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар,кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

20

1. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** |  |  |  | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| Знание: |  |  |  |  |  |  | *Полнота ответов, точность* | ***Текущий контроль*** |
| -законы и иные нормативные правовые акты, | *формулировок, не менее 70% правильных* | ***при провдении:*** |
| содержащие | государственные | нормативные | *ответов.* | *-письменного/устного опроса;* |
| требования охраны труда, распространяющиеся на | *Не менее 75% правильных ответов.* | *-тестирования;* |
| деятельность организации; |  |  |  | *Актуальность темы, адекватность* | *-оценки результатов внеаудиторной* |
| -обязанности работников в области охраны | *результатов поставленным целям,* | *(самостоятельной) работы (докладов,* |
| труда; |  |  |  |  |  |  | *полнота ответов, точность* | *рефератов, теоретической части* |
| -фактические | или |  | потенциальные | *формулировок, адекватность применения* | *проектов, учебных исследований и т.д.)* |
| последствиясобственнойдеятельности(или | *профессиональной терминологии* | ***Промежуточная аттестация*** |
| бездействия) и их влияние на уровень безопасности | *Полнота ответов, точность* | *в форме дифференцированного зачета/* |
| труда; |  |  |  |  |  |  | *формулировок, не менее 70% правильных* | *экзамена по МДК в виде:* |
| -возможные |  | последствия | несоблюдения | *ответов.* | *-письменных/ устных ответов,* |
| технологических | процессов | и | производственных | *Не менее 75% правильных ответов* | *-тестирования.* |
| инструкций | подчиненными |  | работниками |  | ***Итоговый контроль*** |
| (персоналом); |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -порядок и периодичность инструктажей по |  |  |
| охране труда и технике безопасности; |  |  |  |
| -порядок хранения и использования средств |  |  |
| коллективной и индивидуальной защиты |  |  |
| Умения: |  |  |  |  |  |  | *Правильность, полнота выполнения* | ***Текущий контроль:*** |
|  |  |  |  |  |  |  | *заданий, точность формулировок,* | *- защита отчетов по практическим/* |
| -выявлять |  |  | опасные | и | вредные | *точность расчетов, соответствие* | *лабораторным занятиям;* |
| производственные | факторы и соответствующие им | *требованиям* | *- оценка заданий для внеаудиторной* |
| риски, связанные с прошлыми, настоящими или | *-Адекватность, оптимальность выбора* | *(самостоятельной) работы:* |
| планируемыми |  |  | видами |  | профессиональной | *способов действий, методов, техник,* | *презентаций, …..* |
| деятельности; |  |  |  |  |  |  | *последовательностей действий и т.д.* | *- экспертная оценка демонстрируемых* |
| -использовать средства коллективной и | *-Точность оценки* | *умений, выполняемых действий в* |
| индивидуальной |  | защиты | в | соответствиис | *-Соответствие требованиям инструкций,* | *процессе практических/лабораторных* |

21

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| характером | выполняемой | профессиональной | *регламентов* | *занятий* |
| деятельности; |  |  | *-Рациональность действий и т.д.* | ***Промежуточная аттестация****:* |
| -участвовать в аттестации рабочих мест по | *-Адекватность, оптимальность выбора* | *- экспертная оценка выполнения* |
| условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и | *способов действий, методов, техник,* | *практических заданий на* |
| уровень травмобезопасности; |  | *последовательностей действий и т.д.* | *зачете/экзамене* |
| -проводить вводный инструктаж помощника | *-Точность оценки* |  |
| повара (кондитера), инструктировать их по | *-Соответствие требованиям инструкций,* |  |
| вопросам техники безопасности на рабочем месте с | *регламентов* |  |
| учетом специфики выполняемых работ; | *-Рациональность действий и т.д.* |  |
| -вырабатывать и контролировать навыки, | *Правильное выполнение заданий в полном* |  |
| необходимые для достижения требуемого уровня | *объеме* |  |
| безопасности труда |  |  |  |

**5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования

22