


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 В.П. Кузиева

"31" 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 Р.М. Сабитов.

"31" 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП 06. Охрана труда

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

г.Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП 06 «Охрана труда»** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы учебной дисциплины Охрана труда основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Бурнашевская Людмила Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин, первой квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № ____ от «____» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в области повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по профессии рабочих по ОК 016-94 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» и расширена за счет вариативной части на углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППКРС, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	-У.1.выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -У.2.использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -У.3.участвовать в аттестации	-3.1.законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -3.2.обязанности работников в области охраны труда; -3.3.фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -3.4.возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных

	<p>рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-У.4.проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-У.5.вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-3.5.порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-3.6.порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>
Умения, знания за счет вариативной части		
<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 5.1</p>	<p>-У.6. проводить идентификацию возможных травмирующих факторов и причин возникновения производственных травм;</p> <p>- У.7.вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p>	<p>-3.7.обязанности работодателя по обеспечению охраны труда на предприятии;</p> <p>-3.8.трудовые отношения между работником и работодателем, порядок их оформления и гарантии соблюдения;</p> <p>- 3.9.цели проведения специальной оценки условий труда;</p> <p>-3.10.государственные органы управления охраной труда;</p> <p>-3.11.виды контроля за соблюдением законодательства об охране труда</p> <p>-3.12.профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии на территории предприятия и производственных помещениях;</p> <p>- 3.13.порядок расследования и учета производственных несчастных случаев и профессиональных заболеваний</p> <p>-3.14. порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастными случаями и профессиональными заболеваниями</p> <p>-3.15. психологию и физиологию труда.</p>
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>Определяет необходимые источники информации, планирует процесс поиска и структурирует получаемую информацию;</p> <p>оценивает практическую значимость результатов поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

профессиональной деятельности	и оформляет результаты поиска	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» к освоению профессиональных модулей и овладению общими и профессиональными компетенциями (ПК):

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося – 82 часов, включая:

во взаимодействии с преподавателем – 82 часов;

самостоятельной работы обучающегося -0 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	82
учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	82
в том числе:	
теоретическое обучение	48
самостоятельные аудиторные работы и контрольная работа (за счет теоретических часов)	6
лабораторные работы	6
практические занятия	10
самостоятельная работа	0
консультационных занятий	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

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

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень усвоения
Введение	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	1	ОК 4, ОК 7, ОК 9	2
Раздел 1. Управление безопасностью труда.		12ч		
Тема 1.1. Трудовое законодательство	Содержание учебного материала:	5		1; 2
	Основные направления государственной политики в области охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 210). Государственные нормативные требования охраны труда (ТК РФ, ст. 211).	1	ОК 4,7, 9 ПК 1.1 ПК 2.1	1
	Права и обязанности работника в области охраны труда(ТК РФ, ст.214, ст.219-225). Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда (ТК ст.212).	1	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	2
	Трудовой и коллективный договор.	1		1
	Рабочее время и время отдыха.	1		1
	Особенности регулирования труда работников до 18 лет и особенности регулирования труда женщин.	1		1
Тема 1.2. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	Содержание учебного материала:	3	ОК 4,7, 9 ПК 1.1 ПК 2.1	1
	Законодательные и иные нормативные акты по охране труда. Система стандартов безопасности труда, назначение, объекты.	1	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	1
	Государственное управление охраной труда. Органы надзора и контроля за охраной труда на предприятиях. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.	1		1
	Дисциплина труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1		1
Тема 1.3. Организация охраны труда на	Содержание учебного материала:	4		
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Планирование и финансирование мероприятий по	1	ОК 4,7, 9 ПК 1.1	1

предприятиях	охране труда.		ПК 2.1	
	Профессиональная подготовка работника в области охраны труда, порядок обучения требованию охраны труда.	1	ПК 3.1 ПК 4.1	2
	Инструктажи по охране труда, характеристика, оформление документации.	1	ПК 5.1	
	Требования к персоналу Стажировка и допуск к работе. Тест 1 по теме 1.3.	1		
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		17ч. в том числе 6ч. на ЛПР		
Тема 2.1. Источники и характеристики негативных факторов, их действие на человека.	Содержание учебного материала:	3		2
	Классификация опасных и вредных производственных факторов, типичные источники ОВПФ и негативное воздействие реально действующих ОВПФ на работника ПОП.	1	ОК 4,7, 9 ПК 1.1 ПК 2.1	
	Причины возникновения и нормирование шума и вибрации на ПОП. Методы и средства борьбы с вибрацией и шумом.	1	ПК 3.1 ПК 4.1	
	Причины и характер загрязнения воздуха на предприятии общественного питания. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных веществ в рабочей зоне ПОП.	1	ПК 5.1	
Тема 2.2. Микроклимат и условия труда на рабочем месте.	Содержание учебного материала:	12		2;3
	Метеорологические условия производственной среды и их нормирование. Терморегуляция организма человека.	1	ОК 4,7, 9 ПК 1.1	
	Особенности нормирования показателей микроклимата. Гигиеническое нормирование содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны.	1	ПК 2.1 ПК 3.1	
	Меры обеспечения норм микроклимата: вентиляция, кондиционирование, теплоизоляция.	1	ПК 4.1 ПК 5.1	
	Освещение и производственных помещений, классификация, требования. Стробоскопический эффект как причина производственного травматизма и предупреждение его образования.	1		
	Понятие «условия труда». Классы условий труда их характеристика.	1		
	Специальная оценка условий труда. Компенсации и льготы для работников, занятых на вредных и опасных работах.	1		
	Лабораторно-практические работы	6		3
	Лабораторная работа №1 «Определение параметров воздуха рабочей зоны» - задание указано в методическом пособии	2		

	Лабораторная работа №2 «Защита от тепловых воздействий» - задание указано в методическом пособии	2		
	Практическая работа № 1 «Нормализация условий труда» - измерение определенных параметров микроклимата в помещениях колледжа, проверка их соответствия установленным нормам СанПиН.	2		
	Аудиторная самостоятельная работа №1 по разделам 1 и 2	2		2
Раздел 3.Безопасность в сфере профессиональной деятельности		38чв том числе 10ч. на ПР		
Тема 3.1. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала:	9		2;3
	Общие сведения о взрыве и процессе горения. Классификация производственных помещений по взрыво и -пожароопасности.	1	ОК 2, ОК4 ОК7, ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	2
	Основные причины возникновения пожаров на ПОП. Легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, аэрогель и аэрозоль.	1		
	Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Действия работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещения при пожаре. Чтение плана эвакуации.	1		2
	Средства пожаротушения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.	1		2
	Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	1		
	Практическая работа № 2 «Оценка состояния эвакуационных путей и выходов из здания колледжа»-проверка соответствия эвакуационных путей и выходов колледжа требованиям пожарной безопасности.	4		3
Тема 3.2 Электро- безопасность	Содержание учебного материала:	9		1;2;3
	Понятие «электробезопасность». Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм .	1	ОК 2, ОК4 ОК7, ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1	2
	Классификация производственных помещений по степени электробезопасности. Напряжения шага и прикосновения.	1		1
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1		1

	Технические способы защиты от поражения электрическим током, назначение, принцип действия.	1	ПК 5.1	
	Средства защиты от электрического тока, основные и дополнительные, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1		2
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.	1		1
	Лабораторная работа №3 «Защита от поражения электрическим током в электроустановках напряжением до 1000В» - задание указано в методическом пособии	2		3
	Аудиторная самостоятельная работа № 2 - тестирование по теме 3.2.	1		3
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала:	11		2; 3
	Общие принципы безопасной эксплуатации производственного оборудования предприятий общественного питания (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Требования к рациональному размещению оборудования.	1	ОК 2, ОК4 ОК7, ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	2
	Опасные узлы и зоны машин и оградительные средства защиты. Знаки безопасности, звуковая и цветовая сигнализация,	1		2
	Блокировочные и предохранительные устройства, назначение, принцип действия защитных устройств производственного оборудования	1		
	Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	1		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования	1		
	Устройство и безопасность сосудов, работающих под давлением. Требования к приборам и регулирующим устройствам	1		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного оборудования	1		2
	Практическая работа №3 «Проведение первичного инструктажа по охране труда при выполнении работ на ПОП»	2		3
	Аудиторная самостоятельная работа № 3 - тестирование по всему пройденному материалу	2		3
Тема 3.4.	Содержание учебного материала:	7		1;3

Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их классификация.	1	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	1
	Понятие «несчастный случай», классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях	1		1
	Методы анализа производственного травматизма. Идентификация травмирующих и вредных факторов с причинами травматизма.	1		1
	Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями	1		1
	Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	1		2
	Практическая работа №4 «Учет и расследование несчастных случаев на производстве. Оформление акта Н-1 » - задание указано в методическом пособии.	2		3
Тема 3.5. Культура производства общественного питания	Психология и физиология труда. Эргономика труда, производственный интерьер, техническая эстетика. Функциональная музыка.	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	2
Контрольная работа по разделам 1,2,3.		2		3
Консультации	Содержание учебного материала:	6	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	
	Управление безопасностью труда. Работа над ошибками состоятельной работы №1	1		
	Условия труда на предприятиях общественного питания. Работа над ошибками состоятельной работы №2	1		
	Сдача (выполнение) задолженностей по ЛПР	1		
	Защита презентаций «Производственное оборудование – как источник опасности»	2		
	Решение ситуационных задач- подготовка к экзамену	2		
Экзамен		6		
Всего		82		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная маркерная;
- лабораторные установки:
«Электробезопасность в электроустановках до 1000В»
«Определение параметров воздуха рабочей зоны и защита от тепловых воздействий»
- комплект учебно-наглядных стендов.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- компьютер;
- мультимедиа проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: ФОРУМ, 2020. – 125с.
2. Графкина М.В. Охрана труда: учебное пособие.–М.: ФОРУМ,2019. – 298 с.

Электронные ресурсы:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2016. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.3 Перечень дидактических средств обучения

Наглядные пособия:

диэлектрические перчатки, огнетушители марок ОУ, ОП, заземляющие соединения, блокировочное устройство.

Аудиовизуальные пособия:

видеоролики, презентации к урокам, электронные плакаты

Другие пособия:

методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, типовые инструкции при выполнении работ на предприятиях общественного питания, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работе

Комплект технической документации (паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности):

руководство по эксплуатации и паспорт на измеритель плотности теплового потока ИПП-2; паспорт на зонды плотности теплового потока ТФАП.405225.103 - ТФАП.405225.105; паспорт на лабораторную установку «Определение параметров воздуха рабочей зоны и защита от тепловых воздействий»; паспорт на лабораторную установку «Электробезопасность в электроустановках до 1000В».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
-3.1.законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	перечисляет и руководствуется нормативными документами, называет виды ответственности за их не выполнение	устный опрос, аудиторной самостоятельной работы № 3
-3.2.обязанности работников в области охраны труда;	четко определяет обязанности работника	устный опрос, оценка выполнения аудиторной самостоятельной работы № 3
-3.3.фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	классифицирует причин производственного травматизма, объясняет и понимает влияние своих действий на безопасность труда	оценка защиты практических работ №3, №4 аудиторной самостоятельной работы № 2
-3.4.возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	классифицирует потенциальные и реальные опасности несоблюдения требований безопасности производственного процесса, понимает профессиональную терминологию	оценка защиты практических работ №3, №4 аудиторной самостоятельной работы №1, № 2, контрольная работа №1
-3.5.порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;	понимает назначение, называет периодичность и причины проведения инструктажей по охране труда; знает правила их регистрации и учета.	устный опрос, тест №1, аудиторной самостоятельной работы № 3
-3.6.порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной	перечисляет виды средств и способы защиты, называет требования к их хранению и применению	устный опрос, аудиторной самостоятельной работы № 3
<u>Вариативная часть</u> -3.7.обязанности работодателя по обеспечению охраны труда на предприятии; -3.8.трудовые отношения между работником и работодателем, порядок их	формулирует основные понятия трудового законодательства, называет виды оформления трудовых отношений, сроки заключения и дополнительные условия	аудиторной самостоятельной работы №1 устный опрос

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
оформления и гарантии соблюдения;		
-3.9. цели проведения специальной оценки условий труда;	перечисляет назначение, цели и порядок проведения СОУТ	устный опрос, аудиторной самостоятельной работы № 3
-3.10. государственные органы управления охраной труда; -3.11. виды контроля за соблюдением законодательства об охране труда	ориентируется в структурной системе управления и контроля за соблюдением трудового законодательства, перечисляет их назначение и функции	устный опрос
-3.12. профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии на территории предприятия и производственных помещениях;	целесообразность и полнота профилактических мероприятий по обеспечению производственной безопасности	оценка выполнения практических работ №1, №2, лабораторной работы №1, аудиторной самостоятельной работы №2, № 3, контрольная работа
- 3.13. порядок расследования и учета производственных несчастных случаев и профессиональных заболеваний	классифицирует, перечисляет признаки, определяет сроки расследования и порядок учета производственных несчастных случаев и профессиональных заболеваний	оценка выполнения практической работы №4, контрольная работа
- 3.14. порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастными случаями и профессиональными заболеваниями	перечисляет последовательность процессуальных действий для установления компенсаций по утери здоровья на производстве	устный опрос, контрольная работа
-3.15. психологию и физиологию труда.	определяет взаимосвязь психофизиологического состояния работника с производительностью и безопасностью труда	устный опрос; контрольная работа
Умеет:		
- У.1. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной	определяет источники опасности и вредности, связанные с профессиональной деятельностью, идентифицирует характер их воздействия на работника с условиями труда	оценка выполнения лабораторной работы №1; практических работ №3, №4,

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
деятельности		
- У.2. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	оптимальность выбора способов и средств защиты от возможных опасностей и вредностей производственного процесса	Оценка выполнения лабораторных работ №2; №3; практической работы №1
-У.3. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	точность оценки и эффективность методов нормализации условий труда и адаптации работника к опасностям	оценка выполнения практических работ №1, №2
-У.4.проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Полнота, последовательность и правильность инструктирования работника, показ безопасных приемов работы на рабочем месте, демонстрация применения средств защиты	оценка выполнения практической работы №3
-У.5. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	соблюдение требований инструкций по охране труда, точная оценка аварийной ситуации, эффективность принятых решений по ее стабилизации	оценка выполнения практической работы №3
<u>Вариативная часть</u> - У.6.проводить идентификацию возможных травмирующих факторов и причин возникновения производственных травм;	строит дерево причин производственного травматизма, анализирует производственную ситуацию, предотвращает развитие аварий	оценка выполнения практических работ №3, №4, практическая часть экзамена
-У.7. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	правильность оформления инструкций, журналов регистрации инструктажей по охране труда, актов Н-1 и др. документации по ОТ	оценка выполнения практических работ №3, №4
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	соблюдение требований инструкций по охране труда к организации рабочего места; правильность и безопасность при работе на технологическом оборудовании, осознанные и правильность действий по предотвращению аварийной ситуации	практические работы №1-№4 лабораторные работы №1-№3 устный опрос, вопросы 1-52 аудиторные самостоятельные работы №1, №2 контрольная работа

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определяет необходимые источники информации, планирует процесс поиска и структурирует получаемую информацию; оценивает практическую значимость результатов поиска и оформляет результаты поиска	выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - своевременно сдает задания.	наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	знает и соблюдает нормы экологической безопасности	участие в мероприятиях профессиональной направленности
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач	подготовка и выполнение практических работ, выполнение презентации
Освоение выше перечисленных умений и знаний	Правильность и полнота ответов, правильность и полнота анализа производственной ситуации	оценка сдачи экзамен