

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06 Охрана труда

43.01.09 повар, кондитер

Бохан

2018

Рассмотрена и одобрена на

заседании методической комиссии

«___»_____20__г.

Протокол № ____

Руководитель МК _____Тыхеренова Д.В.

Рабочая программа образовательной дисциплины общепрофессионального цикла «Охрана труда» Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Боханский аграрный техникум».

Разработчики:

Ситникова В.В. преподаватель спецдисциплин

Реценzent: Главный специалист Г.О. и Ч.С и П.Б.

Администрации М.О. «Боханский район»

С.В.Кабанов

СОДЕРЖАНИЕ

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2.СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего 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:

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

	контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех	искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
--	---	---	--

	ВОЗМОЖНЫХ ИСТОЧНИКОВ НУЖНЫХ РЕСУРСОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ НЕ ОЧЕВИДНЫХ. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации

	анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональн ой деятельности Выстраивать траектории профессиональн ого и личностного развития	Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессиональног о развития и

	траектории профессионального развития и самообразования		самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	поведения на основе общечеловеческих ценностей.	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать Ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

		обеспечение	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональн ые темы	
ОК 11. Планировать предприниматель- скую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес План. Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональн ой деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательс кой деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок Выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	Подбор, подготовка к работе, проверка	Соблюдать правила техники безопасности,	Требования охраны труда, пожарной

ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов, посуды и правила ухода за ними. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил т/б.
--------------------------	--	---	--

Указываются только те элементы, на формирование которых направлена данная программа. Общие и профессиональные компетенции приводятся в строгом соответствии с ФГОС. Для примера ниже приведен перечень универсальных компетенций с формулировками дескрипторов по специальности. Контроль работы измерительных приборов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Самостоятельная работа (<i>не более 20%</i>)	14
Обязательная учебная нагрузка	72
Лабораторно-практическая работа	10
Промежуточная аттестация проводится в форме	Зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. 2. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	1		
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда		32	

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	Уровень освоения	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. 2. Федеральные законы в области охраны труда: 3. Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», 4. Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	1	
	5. Основные направления государственной политики в области охраны труда. 6. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. 7. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	2	
	8. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. 9. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.	2,3	
	10. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	2	
	11. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		
Тема 1.2 Обеспечение	Содержание учебного материала	Уровень	ОК 1-7, ОК 9,10

охраны труда		освоен ия		
	12.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. 13.Государственное управление охраной труда	1		
	14.Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. 15.Органы надзора и контроля за охраной труда. 16.Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. 17. Права государственных инспекторов труда. 18.Государственные технические инспекции (Госгтехнадзор,Госэнергонадзор,Госсаавтоинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	1		
	19Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. 20Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. 21Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). 22.Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	3		
	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		2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	Урове		ОК 1-7,

Организация охраны труда в организациях, на предприятиях		нь освоен ия		ОК 9,10 ПК 1.1- 1.5 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1- 5.5
	23.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. 24.Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. 25.Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	2		
	26.Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. 27.Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. 28.Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. 29.Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. 30.Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	2		
	31.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	3		
	32.Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	3		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на		2	

	контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.			
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания		16	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	33.Основные понятия: условия труда, их виды. 34.Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. 35.Санитарные нормы условий труда. 36. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	1		
	37.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. 38.Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.	2,3		
	3. 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	2		
	Тематика практических занятий			
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам			
	Самостоятельная работа обучающихся		2	

	<i>(при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда			
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1-7, ОК 9,10
	39.Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. 40.Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. 41..Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. 42.Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. 43..Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2		
	44.Несчастные случаи: понятия, классификация. 45..Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. 46.Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. 47.Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2,3		
	48. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. 49.Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	2	

	Самостоятельная работа обучающихся. 1.Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», 2.Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания.			
Раздел 3	3 Электробезопасность и пожарная безопасность		24	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	50.Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	2		
	51.Условия возникновения электротравм, их классификация.			
	52.Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)			
	53. Классификация условий работы по степени электробезопасности.	2		
	54.Опасные узлы и зоны машин.			
	55.Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования			
	56.. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	2		
	57.Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	3		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на		4	

	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 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	58.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. 59.Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. 60.Организация пожарной охраны в предприятиях. 62.Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). 63. Правила пожарной безопасности в РФ(ППБ 01-99). 64.Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. 65.Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	2	
	66.Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, 67.Сроки проведения и документальное оформление. 68.Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. 69.Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. 70Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами		
	71.Факторы пожарной опасности	2	

	отраслевых объектов. 72.Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, Способы предупреждения и тушения пожаров. .Огнетушители: назначение, типы, устройство, Принцип действия, правила хранения и применения			
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	2		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	3		
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, .Пожарная сигнализация и связь. .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	2		
	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции,	2		

	эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). .Опасные зоны технологического оборудования			ПК 5.1-5.5
	.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	2		
	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		2	
Всего:			86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «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 аудио визуализации; 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*
- 4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях*
- 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>*

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.*

Дополнительная литература:

Интернет-источники:

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>

оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008.

Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному издательскому делу. Библиографическая ссылка.

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 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.

В 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 вопросов 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.

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 значения 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты		
Умения: -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	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,последовательность действий и т.д.Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
--	--	--