

Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**дисциплины**  
**ОП.08. Охрана труда**

Специальность  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

Согласована:  
Зав. библиотекой

И Ильютенко С. Н.

« 20 » 05 2020 г.

Рассмотрена и рекомендована:

ЦМК  
общефессиональных  
дисциплин

Протокол № 9  
от « 20 » 05 2020 г.

Председатель ЦМК  
Н.А. Савелькина Савелькина Н. А.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной  
работе

Л.А. Панаскина Панаскина Л. А.

« 20 » 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОП.08. Охрана труда / Сост. Г. В. Лагутенкова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. – 30 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.08. Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

БКБ 74.57

© Лагутенкова Г.В., 2020  
© Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины .....	4
2. Структура и содержание дисциплины .....	7
3. Условия реализации дисциплины .....	12
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.08. Охрана труда является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

**1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- 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 инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**В результате освоения дисциплины обучающиеся приобретают практический опыт в:**

- выявлении опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанных с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовании средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проведении вводного инструктажа подчиненных работников (персонала), инструктировании их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- ведении документации установленного образца по охране труда, соблюдении срока ее заполнения и условия хранения.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие и профессиональные компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические работы	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
- сообщения	5
- доклады	1
- рефераты	2
- отчет о работе	4
- презентации	2
- конспект	1
- подготовка к дифференцированному зачету	1
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Трудовое законодательство РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Права и обязанности работников в соответствии с трудовым		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	законодательством. (Подготовка сообщений)		
<b>Тема 1.2 Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Структура по охране труда на предприятии. (Подготовка сообщений)		
<b>Тема 1.3 Организация работы по охране труда на предприятии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей. (Подготовка докладов)		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии		
<b>Тема 1.4. Специальная оценка условий труда (СОУТ) на рабочем месте</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Порядок проведения специальной оценки условий труда (СОУТ) на рабочем месте. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Документы по оценке условий труда на рабочем месте.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<b>обучающихся</b>		
	Карта рабочего места по условиям труда. (Подготовка сообщений)		
<b>Раздел 2. Техника безопасности</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 2.1 Производственная санитария и гигиена труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>1</i>
	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.		
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	Исследование метеорологических характеристик производственных помещений, проверка соответствия характеристик установленным нормам		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Оптимальные и допустимые критерии условий труда. Интенсивность и громкость шума. (Подготовка рефератов)		
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>2</i>
	Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оформление журнала инструктажей на производстве.		
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы Н-1.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Организация обучения работающих безопасности труда. Технические методы обеспечения безопасности. (Подготовка сообщений).</p> <p>Отчет о практической работе.</p>		
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Пожарная безопасность</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	
	<p>Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.</p>		1
	<p><b>Практическая работа</b></p>	2	
	<p>Изучение устройств и овладение приемами эксплуатации средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>	2	
<p>Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь. (Подготовка презентаций)</p>			
<p><b>Тема 2.4</b> <b>Электробезопасность</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	
	<p>Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества</p>		2
	<p><b>Практическая работа</b></p>	2	
<p>Составление перечня средств защиты для работников</p>			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	предприятий		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. (Составить конспект). Отчет о практической работе.		
<b>Всего:</b>		<b>50</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация дисциплины осуществляется в:

##### **Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 14**

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, ноутбук ASUS K50AF с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: Microsoft Windows 7(Контракт №0327100004511000026-45788 от 06.06.2011), LibreOffice(бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое); экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)противогаз, аптечка, комплект учебных фильмов, комплект презентаций, стенды, плакаты, индивидуальные средства защиты, огнетушитель, учебно-методический комплекс «Охрана труда».

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения дисциплины используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 мониторViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)

**Учебно-методическое обеспечение:** учебно-методический комплекс дисциплины «Охрана труда», учебное пособие, практикум, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

## 3.2 Информационное обеспечение обучения

### Основные источники (ОИ):

ОИ 1. Прокопенко, Н. А. Охрана труда : учебник / Прокопенко Н. А., Косолапова Н. В. — Москва : КноРус, 2021. — 181 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02471-3. — URL: <https://book.ru/book/936237>— Текст : электронный.

ОИ 2. Попов, Ю. П. Охрана труда : учебное пособие / Попов Ю. П., Колтунов В. В. — Москва : КноРус, 2020. — 226 с. — ISBN 978-5-406-07845-7. — URL: <https://book.ru/book/934358> .— Текст : электронный.

ОИ 3. Андреева, Т. В. Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 114 с. — ISBN 978-5-4377-0141-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89198.html> .— Режим доступа: для авторизир. Пользователей

### Дополнительные источники (ДИ):

ДИ 1. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине Охрана труда / Сост. Г. В. Лагутенкова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020 – 23 с.

ДИ 2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94724.html> .— Режим доступа: для авторизир. пользователей

ДИ 3. Чепелев, Н. И. Организация работы службы охраны труда на предприятии : учебное пособие / Н. И. Чепелев. — Красноярск : КрасГАУ, 2018. — 318 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130143> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### Интернет – ресурсы (И-Р):

И-Р 1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/> . - Дата обращения: 04.02.20. -Загл.с экрана.

И-Р 2. OHRANATRUDA.ru Охрана труда в России [Электронный ресурс]: информационный портал // Режим доступа: <https://ohranatruda.ru/> . - Дата обращения: 04.02.20 - Загл.с экрана.

И-Р 3. TRUDOHHRANA.ru: информационный портал для руководителей и специалистов по охране труда [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <https://www.trudohhrana.ru/> . - Дата обращения: 04.02.20. - Загл.с экрана

## Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 1.3 Организация работы по охране труда на предприятии	Лекция - визуализация	Обучающиеся осуществляют подбор фотографий рабочих мест и составляют презентацию по теме
2	Тема 1.4. Специальная оценка условий труда (СОУТ) на рабочем месте	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы сообщений и готовят по ним выступления
3	Тема 2.1 Производственная санитария и гигиена труда	Мозговой штурм	Обучающиеся высказывают большое количество вариантов решения, а затем из высказанных идей отбираются наиболее удачные, практичные
4	Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
6	Тема 2.3 Пожарная безопасность	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
7	Практическое занятие: Тема 2.4 Электробезопасность	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Составление перечня средств защиты для работников предприятий
8	Лабораторное занятие: Посев на питательные среды и выращивание микроорганизмов	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся производят посевы на питательные среды, определяют группы микроорганизмов
9	Раздел 2. Техника безопасности	Олимпиада	Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу дисциплины, позволяющее выявить не только знания фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы
– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы
– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы
– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы
– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы
– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы
– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы
<b>Знания:</b>	
– системы управления охраной труда в организации;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном сообщении, докладе, презентации, конспектировании.
– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном сообщении, докладе, презентации, конспектировании.
– обязанности работников в области охраны труда;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном сообщении, докладе, презентации, конспектировании.
– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном

(или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	сообщении, докладе, презентации, конспектировании.
– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном сообщении, докладе, презентации, конспектировании.
– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном сообщении, докладе, презентации, конспектировании.
– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном сообщении, докладе, презентации, конспектировании.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих и профессиональных компетенций.

### **Технологии формирования общих компетенций**

<b>Код и содержание общих компетенций</b>	<b>Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание значения своей профессии в формировании гармоничного, экономически процветающего и политически стабильного государства. Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Самостоятельное решение задач и коллективный анализ полученных результатов на занятиях на этапах закрепления изученного материала. Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование сети интернет для подбора материалов, используемых при написании рефератов, при проведении исследовательской деятельности, при подготовке домашнего задания.



ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем и потребителями	Соблюдение норм делового общения и деловой этики во взаимодействии с руководством, коллегами и социальными партнерами. Эффективность организации коллективной работы в профессиональной деятельности.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий	Ответственность за результаты выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекция результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины. Тестирование с целью самоконтроля на этапах проверки качества изученного материала и закрепления изученного материала. Самоконтроль результата выполнения индивидуального задания.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление устойчивого интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Отслеживание изменений в области профессиональной деятельности. Умение анализировать свой уровень владения технологиями.

### **Технологии формирования профессиональных компетенций**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		
<b>Умения:</b> – 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; – проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	<b>Практическая работа:</b> Исследование метеорологических характеристик производственных помещений, проверка соответствия характеристик установленным нормам <b>Темы:</b> Вредные производственные факторы и меры защиты. Организация работы по охране труда на предприятии. Причины травматизма и профессиональных заболеваний. Характеристика профессиональных заболеваний.	Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.

<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> </ul>		
<p><b>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b></p>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> </ul>	<p><b>Практическая работа:</b></p> <p>Исследование метеорологических характеристик производственных помещений, проверка соответствия характеристик установленным нормам</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Вредные производственные факторы и меры защиты. Организация работы по охране труда на предприятии. Причины травматизма и профессиональных заболеваний. Характеристика профессиональных заболеваний. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев. Оформление журнала инструктажа на производстве.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>

<b>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</b>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> </ul>	<p><b>Практическая работа</b></p> <p>Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы Н-1.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Вредные производственные факторы и меры защиты. Организация работы по охране труда на предприятии. Причины травматизма и профессиональных заболеваний. Характеристика профессиональных заболеваний. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев. Оформление журнала инструктажа на производстве.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
<b>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</b>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных</li> </ul>	<p><b>Практическая работа:</b></p> <p>Изучение устройств и овладение приемами эксплуатации средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>

<p>требований охраны труда;  <b>Знания:</b>  – 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);</p>	<p>условия и физиологические особенности труда.  Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах.  Действие электрического тока на организм человека.  Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p>	
--	---	--

**ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы**

<p><b>Умения:</b>  – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  <b>Знания:</b>  – 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);</p>	<p><b>Темы:</b>  Организация работы по охране труда на предприятии.  Вредные производственные факторы и меры защиты.  Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда.  Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах.  Действие электрического тока на организм человека.  Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
--	--	---

**ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов**

<p><b>Умения:</b>  – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p>	<p><b>Темы:</b>  Организация работы по охране труда на предприятии.  Вредные производственные факторы и меры защиты.  Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда.  Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах.  Действие электрического тока</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
---	---	---

<p><b>Знания:</b> – 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)</p>	<p>на организм человека. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p>	
<p><b>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</b></p>		
<p><b>Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – 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);</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
<p><b>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</b></p>		
<p><b>Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – фактические или</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>

<p>потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	<p>степени опасности поражения электрическим током.</p>	
---	---	--

**ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра**

<p><b>Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – 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);</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
---	--	---

**ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы**

<p><b>Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – фактические или</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
--	---	---

<p>потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	<p>степени опасности поражения электрическим током.</p>	
---	---	--

**ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба**

<p><b>Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – 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);</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
---	--	---

**ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов**

<p><b>Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – фактические или</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
--	---	---

<p>потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	<p>степени опасности поражения электрическим током.</p>	
<p><b>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b></p>		
<p><b>Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – 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);</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
<p><b>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</b></p>		
<p><b>Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – фактические или</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>



<p>потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	<p>степени опасности поражения электрическим током.</p>	
---	---	--

**ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов**

<p><b>Умения: Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – 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);</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
---	--	---

**ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов**

<p><b>Умения: Умения:</b> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; <b>Знания:</b> – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или</p>	<p><b>Темы:</b> Организация работы по охране труда на предприятии. Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе</p>
--	--	--

<p>бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>		
<b>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</b>		
<p><b>Умения:</b> – участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; <b>Знания:</b> – системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>	<p><b>Темы:</b> Трудовое законодательство РФ. Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда на предприятиях. Организация работы по охране труда на предприятии. Аттестация рабочих мест.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
<b>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</b>		
<p><b>Умения:</b> – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <b>Знания:</b> – обязанности работников в области охраны труда;</p>	<p><b>Темы:</b> Трудовое законодательство РФ. Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда на предприятиях. Организация работы по охране труда на предприятии. Аттестация рабочих мест.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
<b>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</b>		
<p><b>Умения:</b> – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – вырабатывать и контролировать навыки,</p>	<p><b>Практическая работа:</b> Составление перечня средств защиты для работников предприятий <b>Темы:</b> Трудовое законодательство РФ.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о</p>

<p>необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– системы управления охраной труда в организации;</li> <li>– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда на предприятиях.</p> <p>Организация работы по охране труда на предприятии.</p> <p>Аттестация рабочих мест.</p>	<p>практической работе.</p>
<p><b>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b></p>		


<p><b>Умения:</b> – участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p><b>Знания:</b> – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p>	<p><b>Темы:</b> Трудовое законодательство РФ. Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда на предприятиях. Организация работы по охране труда на предприятии. Аттестация рабочих мест.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
---	--	---

**ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию**

<p><b>Умения:</b> – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p><b>Знания:</b> – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные</p>	<p><b>Темы:</b> Трудовое законодательство РФ. Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда на предприятиях. Организация работы по охране труда на предприятии. Аттестация рабочих мест.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при тестировании, беседе, устном и письменном опросе, при подготовке презентаций, докладов, рефератов и устных сообщений, отчетов о практической работе.</p>
--	--	---

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины Охрана труда**

2021-2022 у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа дисциплины Охрана труда актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	<p align="center"><b>Основные источники:</b></p> <p>ОИ 1. Косолапова, Н. В. Охрана труда : учебник / Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. — Москва : КноРус, 2019. — 181 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06520-4. — URL: <a href="https://book.ru/book/929621">https://book.ru/book/929621</a> (дата обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>ОИ 2. Попов, Ю. П. Охрана труда : учебное пособие / Попов Ю. П., Колтунов В. В. — Москва : КноРус, 2020. — 226 с. — ISBN 978-5-406-07845-7. — URL: <a href="https://book.ru/book/934358">https://book.ru/book/934358</a> (дата обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>ОИ 3. Прокопенко, Н. А. Охрана труда : учебник / Прокопенко Н. А., Косолапова Н. В. — Москва : КноРус, 2021. — 181 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02471-3. — URL: <a href="https://book.ru/book/936237">https://book.ru/book/936237</a> (дата обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p align="center"><b>Дополнительные источники:</b></p> <p>ДИ 1. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине Охрана труда / Сост. Г. В. Лагутенкова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020 – 23 с.</p> <p>ДИ 2. Чепелев, Н. И. Организация работы службы охраны труда на предприятии : учебное</p>	20.05.2021 протокол №10	

		<p>пособие / Н. И. Чепелев. — Красноярск : КрасГАУ, 2018. — 318 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130143">https://e.lanbook.com/book/130143</a> (дата обращения: 14.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p style="text-align: center;"><b>Интернет - ресурсы:</b></p> <p>И-Р 1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a> . - Дата обращения: 04.02.21. -Загл.с экрана.</p> <p>И-Р 2. OHRANATRUDA.ru Охрана труда в России [Электронный ресурс]: информационный портал // Режим доступа: <a href="https://ohranatruda.ru/">https://ohranatruda.ru/</a> . - Дата обращения: 04.02.21 - Загл.с экрана.</p> <p>И-Р 3.TRUDOHRANA.ru: информационный портал для руководителей и специалистов по охране труда [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <a href="https://www.trudohrana.ru/">https://www.trudohrana.ru/</a> . - Дата обращения: 04.02.21. - Загл.с экрана</p>	
--	--	--	--