

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда

для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена
на заседании цикловой
методической комиссии
«Сферы Обслуживания»
_____ Т.В.Гавозда
« ____ » _____ 2017 г.
Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИСТ
_____ Н.В.Плошник
« ____ » _____ 2017 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчики: Кожевникова В.К. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

Рецензенты: Уценко И.В. зав. производством
ресторана «Звездный»
Квалификация по диплому
инженер - технолог

Андрющенко В.Л. директор ООО «Моранд»
Квалификация по диплому:
инженер –технолог

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар и кондитер, относящейся к укрупненной группе специальностей, профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. дисциплина относится к общепрофессиональному циклу,

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной 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 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 учебной 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
учебной нагрузки обучающегося 36 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная учебная нагрузка	30
в том числе:	
лабораторные работы	---
практические занятия	10
контрольные работы	---
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ОК 1-7 ОК 9,10</i>
	1. Основные понятия в области охраны труда.(ст. 209 ТК РФ). Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.			
Раздел 1. Нормативно – правовая база охраны труда.			<i>9</i>	
Тема 1.1 Законодательство в области охране труда.	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>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</i>
	1. Нормативно – правовая база охраны труда. Понятие, назначение. <i>Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации:</i> Конституция Российской Федерации, Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс РФ (Раздел X. Охрана труда). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.		<i>2</i>	
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (ст. 211 ТК РФ)	<i>2</i>		
	3. Система стандартов по безопасности труда. Назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.	<i>2, 3</i>		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях. Назначение, содержание	<i>2</i>		
	<i>Практическая работа</i>		<i>--</i>	

	<i>Самостоятельная работа</i>		--	
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	<i>Содержание учебного материала</i>		2	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. Обеспечение охраны труда. Понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	1	2	
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанэпиднадзор, Госпожнадзор и др.), их назначения и функции.	2		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная, материальная (ст. 419 ТК РФ)	3		
	<i>Практическая работа</i>		--	
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях и на предприятиях	<i>Содержание учебного материала</i>		2	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. Служба охраны труда на предприятии (ст. 217 ТК РФ): назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда (ст. 218 ТК РФ): состав, назначение	2	2	
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда (ст. 212 ТК РФ). Медицинские осмотры некоторых категорий работников (ст. 213 ТК РФ). Обязанности работников в области охраны труда (ст. 214 ТК РФ). Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда (ст. 215 ТК РФ). Обеспечение прав работников на охрану труда	2		

	(ст. 219 – 222 ТК РФ). Санитарно-бытовое и лечебно – профилактическое обслуживание работников (ст. 223 ТК РФ). Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников (ст. 224 ТК РФ).			
	<i>Практическая работа</i>		--	
	<i>Самостоятельная работа</i>		--	
Тема 1.4. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда	<i>Содержание учебного материала</i>		3	
	1. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда (ст. 225 ТК РФ). <i>Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности.</i> Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, целевой, внеплановый), характеристика, оформление документов.	3	1	
	2. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда (ст. 226 ТК РФ)	3		
	<i>Практическая работа №1</i>			
	Проведение инструктажей по технике безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	2	1	
	<i>Самостоятельная работа</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности		1	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания			13	
Тема 2.1.	<i>Содержание учебного материала</i>		4	ОК 1-7

Основные понятия условий труда	1. Основные понятия: условия труда, их виды и характеристика. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	1	2	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
	Практическая работа №2-№3 Проверка температуры, влажности в рабочей зоне помещений Проверка пыли и газов в рабочей зоне помещений		2	
	Самостоятельная работа		--	
Тема 2.2. Опасные и вредные производственные факторы.	Содержание учебного материала		3	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. Опасные и вредные производные факторы (ОВПФ): понятие, виды и характеристика. Источники, причины и характер негативных факторов. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.	2, 3	1	
	2. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимая концентрация) и ПДУ (предельно-допустимый уровень) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. <i>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</i>	2		
	Практическая работа №4			
	Идентификация опасных и вредных производственных факторов профессиональной деятельности.	2	1	
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда.		1	

Тема 2.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Содержание учебного материала		3	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. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность). Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при термических поражениях и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. <i>Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.</i>	2	1	
	Практическая работа №5-№6			
	И пользование средств коллективной и индивидуальной защиты (СИЗ и СКЗ) в профессиональной деятельности. Участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивание уровня травмобезопасности.	2	2	
	Самостоятельная работа не предусмотрен		--	
Тема 2.4. Несчастные случаи на производстве	Содержание учебного материала		3	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. Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету (ст. 227 ТК РФ). Обязанности работодателя при несчастном случае (ст. 228 ТК РФ). Порядок извещения о несчастных случаях (ст. 228.1 ТК РФ). Порядок формирования комиссий по расследованию несчастных случаев (ст. 229 ТК РФ). Сроки расследования несчастных случаев (ст. 229.1. ТК РФ).	2		
	2. Порядок проведения расследования несчастных случаев (ст.229.2., 229.3 ТК РФ). Порядок оформления материалов расследования несчастных случаев (ст. 230 ТК РФ). Порядок регистрации и учета несчастных случаев на производстве (ст. 230. 1. ТК РФ). Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастным случаем. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	3	1	
	Практическая работа №7	2	1	

	Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда.			
	Самостоятельная работа студентов Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по темам: «Производственный травматизм», «Профессиональные заболевания в системе общественного питания»		1	
Раздел3. Электрическая и пожарная безопасность, техника безопасности			12	
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание учебного материала		4	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. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности.	2	2	
	2. Защита от поражения электрическим током. Технические способы и средства защиты (защитное заземление, зануление и отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей): понятие, назначение. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2		
	Практическая работа №8 Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током		1	

	<i>Самостоятельная работа студентов</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.		1	

Тема 3.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		3	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. Пожарная безопасность: основные понятия. Правовая база: ФЗ № 211 от 27.12.95 г. «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности (ППБ 01-99, СНиП 21-01-97, СП 12.13130.2009). Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область, компетенции. Организация пожарной охраны на предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за пожарной безопасности на предприятиях.	2	2	
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.	2		
	3. Средства тушения пожара и правила пользования ими. Пожарный инвентарь. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Противопожарное водоснабжение. Пожарная связь и сигнализация.	2		
	4. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях общественного питания. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятиях общественного питания.	3		
	Практическая работа			
	Самостоятельная работа с Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятия общественного питания.		1	
Тема 3.3. Требования техники безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		5	ОК 1-7 ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. <i>Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).</i>	2	2	

	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгов – технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.	2		<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово – технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно – транспортного и др.	2		
	Практическая работа №9-№10	2	2	
	Разработка инструкций по технике безопасности на предприятиях общественного питания.			
Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово – технологического оборудования.			1	
Дифференцированный зачет			1	
		Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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 аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://iwo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000>
6. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ»,
7. Федеральный закон ФЗ № 211 от 27.12.95 г. «О пожарной безопасности»,
8. Федеральный закон ФЗ № 125 от 24.07.1998 г. «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях»
9. Федеральный закон ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

10. Федеральный закон ФЗ №г. 123 от 31.07.2008 г. «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» 19
11. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.12.2000 г. № 967 «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний»
12. Постановление Министерства труда и социального развития РФ № 1, Министерства образования № 29 от 13.01.2003 г. «Об утверждении порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций»
13. Постановление Министерства труда и социального развития РФ № 51 от 18.12.1998 г. «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»
14. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
15. Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2011 г. (в редакции 31.03.2011 г.)

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», 2012.- 160 с.
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.- 320 с.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н.. Охрана труда в торговле, в общественном питании пищевых производствах, в малом бизнесе и быту»: учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 224 с.
2. «Охрана труда в торговле». Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Интернет - источники

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.gost.ru>
2. Информационный портал «Охрана труда в России» [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания» 2011 г. [Электронный ресурс] / Режим доступа <http://festival.albest.ru/articles/55682>, свободный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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.	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменного/устного опроса;- тестирования;- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменных/устных ответов,- тестирования. <p>Итоговый контроль</p>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей 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. - Правильное выполнение заданий в полном объеме 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы, презентаций; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических занятий на зачете/экзамене
---	--	---