

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:
ОГАПОУ «ДАК»

Разработчик:
Тимофеев С.В. – организатор ОБЖ ОГАПОУ «ДАК»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|------------------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | <i>4</i> |
| 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | <i>8</i> |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | <i>12</i> |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | <i>15</i> |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | <i>19</i> |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение травматизма и потерь здоровья людей в области производственной сферы. Создание защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного и естественного происхождения. **Объектом защиты** является человек.

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

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |

| | |
|---------|--|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |

| | |
|---------|--|
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 36 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 4 |
| Объем образовательной программы | 31 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 31 |
| лабораторные работы | |
| практические занятия | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| контрольная работа | - |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 4 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированного зачета</i> | 1 |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объём часов | Уровень усвоения | Осваиваемые компетенции (ПК и ОК) |
|---|---|-------------|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Введение | Содержание учебного материала | 2 | 1 | |
| | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. | | | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Раздел 1 | Нормативно - правовая база охраны труда | 8 | | |
| Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда | Содержание учебного материала | 4 | 2,3 | 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.Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс РФ (гл.33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. | | | |
| | 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 (Трудовой кодекс РФ, ст.211) | | | |
| | 3.Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание. | | | |
| | 4. Особенности регулирования труда женщин, подростков и инвалидов. Ответственность за нарушение законодательства по охране труда. | | | |
| | Практическое занятие | | | |
| Тема 1.2 Обеспечение охраны труда | Содержание учебного материала | 2 | 1 | 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 | | | |
| | 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, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их | | | |

| | | | | |
|--|---|----------|----------|---|
| | назначение и функции. | | | |
| | 3.Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям труда и охране труда. | | 3 | |
| | 4.Финансирование мероприятий по улучшению условий труда и охране труда | | | |
| Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях | Содержание учебного материала | 2 | 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: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение | | | |
| | 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно- профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. | | | |
| | Практическое занятие | | | |
| Раздел 2 | Условия труда на предприятиях общественного питания | 8 | 1 | |
| Тема 2.1 Основные понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | 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 |
| | 1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный , микроклимат) и их влияние на организм человека Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 2. Вредные производственные факторы. Краткая характеристика | | | |

| | | | | |
|--|--|----------|------|---|
| | отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. | | | ПК 5.1-5.5 |
| | 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 | |
| | <i>Практическое занятие</i> | | | |
| Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания | Содержание учебного материала | 4 | 2, 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. | | | |
| | 2.Несчастные случаи: понятия, классификация . Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов. | | | |
| | <i>Практическое занятие</i> | | | |
| Раздел 3 | Электробезопасность | 4 | 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 |
| Тема 3.1 Электробезопасность | Содержание учебного материала | 4 | | |
| | 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) | | | |
| | 2.Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. | | | |
| | 3.Средства защиты от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное | | | |

| | | | | |
|---|---|----------|----------|---|
| | отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. | | | |
| | 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия | | | |
| | 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. | | | |
| Раздел 4 | Пожаробезопасность | 8 | | |
| Тема 4.1 Пожарная безопасность | Содержание учебного материала | 4 | 1 | 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: понятия и последствия её несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Правила пожарной безопасности в РФ(ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. | | | |
| | 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 пожара. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. | | 2 | |
| | 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. 4.Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. | | | |
| | <i>Практическое занятие</i> | | | |
| Тема 4.2 Требования безопасности к производственному оборудованию | Содержание учебного материала 1.Общие требования безопасности, применяемые к технологическому оборудованию. Тепловое оборудование. | 5 | 1 | 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 |
| | 2.Меры безопасности при обслуживании холодильных установок. | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | 2 | |
| | 1.Государственное социальное страхование от несчастных случаев не производстве 2.Экономика охраны труда | | | |
| Промежуточная аттестация | Содержание учебного материала | 1 | 3 | ОК 1-7, ОК 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 |
| | Дифференцированный зачёт | | | |
| Всего | 36 час (32час-теории, 4 часа - с.р) | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

др..

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

Основная литература

В.М.Калинина .Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/В.М.Калинина.-5-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320с.

Дополнительная литература:

1. Н.Н.Карнаух.Охрана труда: учебник для бакалавров/ Н. Н. Карнаух.- М.: Издательство Юрайт,2013.-380с.-Серия: Базовый курс.
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред.проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2000 г. – 224с.

З.В.А.Девясилов. Охрана труда: учебник/ В.А.Девясилов.- 5-е изд.,перераб. И доп.-М.: ФОРУМ., 2012.-512с.

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного

питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа:

<http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс]

/Режим доступа:

<http://www.ohranatruda.ru>

Официальный сайт Федерального агентства по техническому

регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс]

/Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением 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 опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках

промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

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

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|---|
| Умения: | | |
| -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; | Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. | Индивидуальный устный опрос |
| -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. | Результаты выполнения практической работы |
| -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; | Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. | Устный опрос |
| -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; | Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. | Результаты выполнения практической работы |
| -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. | Индивидуальный устный опрос |

| | | |
|--|---|--|
| | <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> | <i>Результаты выполнения практической работы</i> |
| Знания: | | |
| -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; | <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> | <i>Индивидуальный устный Опрос, тестирование</i> |
| -обязанности работников в области охраны труда; | <i>Не менее 75% правильных ответов Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> | <i>Индивидуальный письменный опрос, защита сообщения</i> |
| -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; | <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> | <i>Индивидуальный письменный опрос</i> |
| -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); | <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> | <i>Тестирование</i> |
| порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i> | <i>Тестирование</i> |

4. Возможности использования программы в других ПООП

Не используется для других ПОО

