

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОХРАНА ТРУДА

2023г.

Рассмотрено
на заседании МОПСОП
Протокол №9 от 10.05.2023г.
Председатель МОП
_____ Л.И.Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 16472 Пекарь, программы учебной дисциплины ОП.05 Охрана труда

2.Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 января 2013г. N 23(Собрание законодательства Российской федерации,2013. №4ст.293, 2014, №39, ст.5266).

3. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Бояркина А.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ИО БТТТ

Эксперты от работодателя:

ИП Лоскутова О.П, предприниматель

О.П.Лоскутова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 16472. по профессии Пекарь, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У. 1	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
	У.2	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска
	У.3	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
	У.3	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	У.4	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	У.5	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение
Знать	3. 1	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	3. 2	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
	3. 3	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
	3.4	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
	3.4	Правила экологической безопасности при ведении

		профессиональной деятельности. Основные ресурсы профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
Формируемые компетенции	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 36 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 4 часов

Всего занятий 36 часов:

Теоретического обучения 16 часов;

Практические занятия 16 часов;

Консультации 0 часов;

Промежуточная аттестация:(*Дифференцированный зачет*)

Консультации 5 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Самостоятельная аудиторная работа	4
Обязательная учебная нагрузка	32
в том числе:	
Практические занятия	16
Консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме	Д/з

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	18	18	36
в том числе: практическая работа	4	12	16
Самостоятельная аудиторная работа	2	2	4
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачет		

2.3. Тематический план и содержание дисциплины ОП.05 Охрана труда

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8
Введение	1	Содержание учебного материала	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1, У2, У3, У5, З1, З2, З4.	ОК01	2
		Основные понятия в области охраны труда. 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							
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	2	Содержание учебного материала	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1, У2, У5, З1, З2, З4	ОК01	1
		Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения					
	3	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1, У2, У5, З1, З2, З4	ОК01	2
	4	Содержание учебного материала	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические	1	У1, У2, У3, З1, З2,	ОК04	2
Практическое занятие №1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными							

		Законами в области охраны труда	Форма занятия: Индивидуальная		33		
	5	Практическое занятие №2 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	2
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	6	Содержание учебного материала	Тип занятия: занятие изучения нового материала	1	У1. У2, У5, 31, 32, 34	ОК01	2
		Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная				
	7	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	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1. У2, У5, 31, 32, 34	ОК01	
	8	Самостоятельная работа обучающихся №1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1		ОК09	

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	9	Содержание учебного материала 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.	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1. У2, У5, 31, 32, 34	ОК01	2	
	10	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	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1. У2, У5, 31, 32, 34	ОК01		
	11	Самостоятельная работа обучающихся №2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1		ОК09		
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания								
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	12	Содержание учебного материала Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию	Уровень освоения Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1. У2, У5, 31, 32, 34	ОК01	2	

		установленных норм					
	13	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1, У2, У5, 31, 32, 34	ОК01	2
	14	Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1, У2, У5, 31, 32, 34	ОК01	2
Тема 2.2 Исследование метеорологических характеристик помещений	15	Практическое занятие №3 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	2
	16	Практическое занятие №4 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	2
	17	Самостоятельная работа обучающихся №3 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда		1		ОК09	
Тема 2.3	18	Содержание учебного материала	Тип занятия: занятие	1	У1.	ОК01	2

Производственный травматизм и профессиональные заболевания		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 д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная		У2, У5, 31, 32, 34		
Тема 2.4 Анализ причин производственного травматизма на предприятии	19	Практическое занятие №5 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	
	20	Практическое занятие № 6 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	
	21	Самостоятельная работа обучающихся №4 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1		ОК09	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность							
Тема 3.1 Электробезопасность.	22	Содержание учебного материала Электробезопасность: понятие,	Тип занятия: занятие изучения нового материала	1	У1, У2,	ОК01	2

Условия возникновения электротравм		последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на ПОП.	Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная		У5, 31, 32, 34		
	23	Практическое занятие № 7 «Первая помощь при электротравмах»	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК09	
	24	Практическое занятие № 8 «Первая помощь при электротравмах»	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК09	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	25	Содержание учебного материала	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1, У2, У5, 31, 32, 34	ОК01	2
		Пожарная безопасность: понятие, последствия ее 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 (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение,					

		структура, область компетенции				
26	Практическое занятие №9 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 пожаров	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	
27	Практическое занятие №10 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 пожаров	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	
28	Практическое занятие №10 Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	2
29	Практическое занятие №11 Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	2

	30	Практическое занятие №12 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	2
	31	Практическое занятие №13 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	2
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	32	Содержание учебного материала Требования безопасности к производственному оборудованию.	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1. У2, У5, 31, 32, 34	ОК09	2
	33	Практическое занятие № 15 «Требования безопасности к производственному оборудованию»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	
	34	Практическое занятие № 16 «Требования безопасности к производственному оборудованию»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1, У2, У3, 31, 32, 33	ОК04	
	35	Повторение пройденного материала		1			
	Тема 3.4 Дифференцированный зачет	36	Дифференцированный зачет		1		ОК01
Всего							36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

компьютер; средства 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. 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. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» 9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер – М.: Издательский центр «Академия», 2011 – 160с.18

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013–320с.

Дополнительная литература:

1. 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», 2011 г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Интернет-источники:

1. Иванов А.А. Открытый занятие «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru> оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростех регулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов 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

общефессионального 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.²⁰

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>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 применен профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест в условиях труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>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>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене /лабораторных</p>