

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю  
Директор ГПОУ «СТТ»  
Ушакова И.В.  
«*И.В. Ушакова*» 20 11 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07. ОХРАНА ТРУДА**

образовательной программы среднего профессионального образования по  
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Сосногорск, 2021 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.07. Охрана труда  
образовательной программы среднего профессионального образования по  
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум».

**Разработчик:**

**Терёшина Анна Сергеевна**, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории.

**Аннотация**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Охрана труда разработана на основе требований:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 (с изм.) – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;
- Учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 31 августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. ОХРАНА ТРУДА .....</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы.....	4
1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.....	4
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>10</b>
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	10
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	11
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	15
3.2 Информационное обеспечение обучения.....	15
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>17</b>

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07. ОХРАНА ТРУДА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.07. Охрана труда входит в общепрофессиональный 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 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.

Учебная дисциплина ОП.07. Охрана труда способствует формированию следующих **профессиональных и общих компетенций**:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы (действия)	Умение	Знание
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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).</p>	<p>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 работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов</p>

	<p>информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска.</p>	<p>поиска информации.</p>
<p>ОК 03.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельность.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.  Психология личности.  Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимать значимость своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
<p>ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6.</p>	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,</p>	<p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в</p>



<p>ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов.</p>	<p>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.</p>	<p>организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил техники безопасности.</p>
--------------------------------------	---	---	---

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
в том числе:	
<i>практические занятия:</i>	<i>14</i>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b>	<b>0</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Правовое обеспечение охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	<b>Основные положения законодательства Российской Федерации о труде и об охране труда.</b> Основные понятия безопасности труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работников в области охраны труда. Управление охраной труда. Обеспечение прав работника на охрану труда. Гарантии прав работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. Источники финансирования охраны труда.	2	
	<b>Нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, и ответственность за их несоблюдение.</b> Виды нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда. Порядок разработки, утверждения и изменения нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда. Локальные нормативные акты и порядок их применения. Международные правовые акты, регулирующие вопросы безопасности и гигиены труда. Ответственность руководителей и должностных лиц за нарушение законодательства и иных нормативных правовых актов по охране труда. Административная ответственность руководителей и должностных лиц за нарушение законодательства и иных нормативных правовых актов по охране труда. Уголовная ответственность руководителей и должностных лиц за нарушение законодательства и иных нормативных правовых актов по охране труда.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	3
	Рабочее время и время отдыха.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Организация работы охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	<b>Специальная оценка условий труда.</b> Сроки проведения, оформление, использование результатов и хранение документов СОУТ. Оптимальные, допустимые и вредные условия	4	

	труда. Оценка условий труда по травмобезопасности.		
	<b>Организация работы кабинета охраны труда и уголка охраны труда.</b> Условия создания и размещения кабинета охраны труда и уголка охраны труда. Основные направления деятельности кабинета охраны труда и уголка охраны труда. Тематическая структура и оснащение кабинета охраны труда. Организацию работы кабинета охраны труда.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Инструктажи по охране труда.	2	
	<b>Разработка и утверждение правил и инструкций по охране труда.</b> Разработка и утверждение правил и типовых инструкций по охране труда. Разработки утверждения и пересмотра инструкций по охране труда для работников организации по профессиям, должностям и отдельным видам работ. Обеспечения работников организации инструкциями по охране труда. Надзор и контроль за соблюдением правил и инструкций по охране труда.	2	3
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Опасные и вредные производственные факторы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Классификация опасных и вредных производственных факторов.	2	2
<b>Тема 2.2.</b> Безопасные условия труда. Особенности обеспечения безопасных условий труда на предприятиях	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (микроклимат производственных помещений, производственная вентиляция, защита от шума, защита от вибрации, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.). Допустимые параметры опасных и вредных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	3
	Средства индивидуальной защиты.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний.</b> Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах и ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	3

	Несчастные случаи: классификация, расследование, учет и оформление несчастных случаев.	2	
<b>Раздел 3. Производственная безопасность</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1. Обеспечение электробезопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	Действие электрического тока на организм человека. Классификация электроустановок и производственных помещений по степени электробезопасности. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Защита от опасного воздействия статического электричества.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	3
	Оказание первой помощи пострадавшим от действия электрического тока.	2	
<b>Тема 3.2. Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной готовности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов. Меры безопасности при эксплуатации воздушных компрессоров и холодильных установок. Меры безопасности при эксплуатации, транспортировании и хранении баллонов. Меры безопасности при эксплуатации газового хозяйства. Меры безопасности при эксплуатации трубопроводов. Меры безопасности при проведении работ внутри емкостей. Требования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ.	2	
<b>Раздел 4. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 4.1. Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	Требования безопасности к технологическому оборудованию. Требования безопасности при ведении технологических процессов.	4	
<b>Раздел 5. Пожарная безопасность</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 5.1. Пожарная безопасность и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по по-	2	

пожарная профилактика	жарной безопасности. Особенности пожароопасности пищевых предприятий. Показатели пожаро- и взрывоопасности веществ и материалов. Причины пожаров. Категории и классификация помещений, зданий и сооружений и технологических процессов по пожаро- и взрывоопасности. Классификация строительных материалов и конструкций по возгораемости и огнестойкости. Требования пожарной безопасности при проектировании и строительстве пищевых предприятий. Организация пожарной безопасности. Средства и техника тушения пожаров.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	3
	Пожарная безопасность и пожарная профилактика.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет.	<b>2</b>	3
		<b>Всего:</b>	<b>40</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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

##### **Дидактические материалы:**

- комплект учебно-методической документации;
- учебно-наглядные пособия;
- видеофильмы.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер, мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов М: Изд-Центр «Академия», 2005 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений/С.В.Белов, В.А. Девисилов, А.Ф. Козьяков и др.; под общ. ред. С.В.Белова.- М.: Высшая школа, 2003.- 357 с.
2. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 320 с.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 496 с.
4. Глебова Е.В. Производственная санитария и гигиена труда [Текст]: учебник для студ. учреждений высш. образования / Е.В. Глебова.– М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с.

5. Ефремов О.С., Охрана труда от А до Я [Текст]: практ. пособие./ О.С. Ефремов.-М.: Альфа Пресс, 2008
6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 184 с.
7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с.

#### **Нормативно-техническая документация:**

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. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. (ред. от 29.10.2015 г.) № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»
6. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»
7. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000 (ред. от 10.07.2020 г.)
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.ohranatruda.ru>
2. <http://www.pedsovet.org>.



## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <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> <li>– порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75 % правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b></p>
<p><b>Уметь:</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>– участвовать в аттестации рабочих мест по</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>– защита практических занятий.</i></p> <p><i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</i></p>

<p>условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>– выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li> </ul>	<p><i>Точность оценки.</i>  <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i>  <i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p>
--	--	---

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 84	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

На этапе текущего контроля по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.