

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ».

_____ С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА**
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от «___» _____ 2022г.

Председатель МК

_____ О.В. Зекина

	СОДЕРЖАНИЕ	Стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
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
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
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 ассортимента
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
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 4.4.	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
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.	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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

Наименование разделов и тем	Тема и форма аудиторного занятия/тема самостоятельной работы обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Введение	Содержание учебного материала			1	
	1	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины «Охрана труда»	1	О.1 с.4-5	1
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда		8		
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала		2		
	2	Нормативно-правовая база охраны труда	1	О.2 с.6-9	1
	3	Основные направления государственной политики в области охраны труда	1	О.2 с.13-15	1
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала		2		
	4	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, Трудовой договор)	1	О.2 с.13-15 Д.5 с.132-134 О.2 с.9-13 О.1 с.40-44 Д.5 с.125-128	1
	5	Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, материальная, уголовная	1	О.1 с.40-44	1
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, предприятиях	Содержание учебного материала		4		
	6	Служба охраны труда на предприятии питания	1	О.2 с.9-13	1
	7	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника и работодателя в области охраны труда	1	Д.5 с.128-130 Д.5 с.131-132	1
	8	Обучение работников безопасным методам труда	1	Д.5 с.137-138	1
	Самостоятельная работа №1 Самостоятельно изучить и написать конспект на тему: Аттестация рабочих мест по условиям труда		1		3
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания		15		

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		4		
	9	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека	1	О.2 с.32-38	1
	10	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	1	О.2 с.38-44	1
	11	Практическое занятие № 1 Определение метеорологических условий на рабочем месте	1	М.У. пр. з. №1	2
	12	Практическое занятие № 1 Определение метеорологических условий на рабочем месте		М.У. пр. з. №1	2
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		11		
	13	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.	1	О.1 с.60-62 О1 с.62-67 О.2 с.25-27	1
	14	Несчастные случаи: понятия, классификация.	1	О.2 с.25-27 Д.5 с.144-147	1
	15	Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.	1	О.1 с.79-85	1
	16	Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	1		1
	17	Практическое занятие № 2 Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.	1	М.У. пр.з.№2	2
	18	Практическое занятие № 2 Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.	1	М.У. пр.з.№2	2
	19	Практическое занятие № 3 Изучение способов проведения искусственного дыхания пострадавшим в чрезвычайных ситуациях.	1	М.У. пр.з.№3	2
	20	Практическое занятие № 3 Изучение способов проведения искусственного дыхания пострадавшим в чрезвычайных ситуациях.	1	М.У. пр.з.№3	2
	21	Практическое занятие № 4	1	М.У. пр.з.№4	2

		Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях			
	22	Практическое занятие № 4 Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях	1	М.У. пр.з.№4	2
	Самостоятельная работа №2 Подготовить сообщение на тему: Производственный травматизм. Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания.		1		3
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность		12		
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала		2		
	23	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм	1	Д.5 с.166-171 О.2 с.202-210	1
	24	Виды электротравм. Защита от поражения электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	1	О.2 с.214-221 О.2 с.214-221	1
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		10		
	25	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	1	О.2 с.240-271 Д.5 с.172-180 О.2 с.240-271 Д.5 с.181-188	1
	26	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	1	Д.5 с.181-188	1
	27	Практическое занятие № 5 Изучение основных способов пожаротушения и различных видов огнегасящих веществ	1	М.У. пр.з.№5	2
	28	Практическое занятие №5 Изучение основных способов пожаротушения и различных видов огнегасящих веществ	1	М.У. пр.з.№5	2
	29	Практическое занятие № 6 Изучение назначения, устройства и принципа действия первичных средств тушения пожаров	1	М.У. пр.з.№6	2

	30	Практическое занятие № 6 Изучение назначения, устройства и принципа действия первичных средств тушения пожаров	1	М.У. пр.з.№6	2
	31	Практическое занятие № 7 Изучение общих правил пожаротушения	1	М.У. пр.з.№7	2
	32	Практическое занятие № 7 Изучение общих правил пожаротушения	1	М.У. пр.з.№7	2
	33	Практическое занятие № 8 Изучение оказания первой помощи при пожарах и ожогах	1	М.У. пр.з.№8	2
	34	Практическое занятие № 8 Изучение оказания первой помощи при пожарах и ожогах	1	М.У. пр.з.№8	2
	35	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
	36	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
Всего:			38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. 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», 2018.–320с.
2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студентов учреждений профессионального образования – 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
2. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования-10-е издание - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-336 с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования-6-е издание - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-288 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.
5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.-208 с.
6. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования-5 е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

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 заболеваний».
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.)

Электронные издания:

1. Иванов А.А. Открытый урок «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>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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 (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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (тестирование)
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 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	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.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте

<p>месте с учетом специфики выполняемых работ</p> <p>-Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>		
---	--	--

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля
2022- 2023	2.31 ПК 2.32 ПК	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональ- ных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональ- ной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	