

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

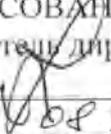
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Канск, 2023г.

РАССМОТРЕНА
МК общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
 Н.В. Сивонина
Протокол № 1 от «30» 08 2023г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта СПО по профессии 43.01.09
Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
 О.А. Рейнгардт
«30» 08 2023г.

Разработана: преподавателем: Т.И. Хайловой

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	37

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.6 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07, ОК09, ОК10, ОК11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	3 1.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	3 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	3 1.2.01	Знания: требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Знания: способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Знания: способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях				
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	У 2.1.01	подготавливать рабочие место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.01	Знания: требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и	3 2.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения,

оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		применения пряностей и приправ;		методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных

разнообразного ассортимента	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	3 2.7.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		приправ;		варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
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	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих

		хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
			3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3.	У	соблюдать правила	3	Знания: ассортимент,

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	3.3.01	сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3.3.01	рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях

сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения

		оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой

		оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У	хранить, порционировать	3	правила применения

	5.2.03	(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	5.2.03	ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У	выбирать, применять,		

кондитерских изделий разнообразного ассортимента	5.4.02	комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.5.04			способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
ПК 6.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в	3 6.1.01	Знания: виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных

производства продуктов питания из мясного сырья.		соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований		животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	З 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	З 6.2.01	Знания: виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	3 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	3 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 6.2.08			Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству	

				продуктов питания животного происхождения
--	--	--	--	---

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
Уо 01.08	реализовывать составленный план			
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска	Зо 03.01	
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива,

		рамках профессиональной деятельности		психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11. Использовать знания по	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой	Зо 11.02	основы финансовой грамотности

финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		идеи		
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 5 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
		36/12		
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. 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</p>	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02

Раздел 1 Нормативно правовая база охраны труда		16/4		
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	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. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.			
	Тематика практических работ			
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Практическая работа 1,2	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда			
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда			

				Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	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	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 1.3. Организация	Содержание учебного материала		ОК 1-ОК 6,	Уо 01.01 Уо 01.05,

охраны труда в организациях, на предприятиях	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	ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий 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	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		8/4		
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	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: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных	1		

	<p>производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическая работа 3,4 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам</p>			<p>Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
		2	<p>ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	1	<p>ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
	<p>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний</p>			
	<p>2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок</p>	1	<p>ОК 1-ОК 6,</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05,</p>

	<p>расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая</p>		<p>ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
Тематика практических занятий				
	<p>Практическая работа 5,6 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов</p>	2	<p>ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		8/4		
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	1	<p>ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1</p>
	<p>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)</p>			

	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	1. 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. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания			
	Тематика практических занятий			
	Практическая работа 7,8 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1

				Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		-	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет) 5 семестр		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.1.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. 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. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
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. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. 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. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. [Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>](#)

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

5. [Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

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. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

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

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

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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 (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</p>	<p>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</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 с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень</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.</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/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

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		
---	--	--