

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК специальных
дисциплин пищевого производства

Председатель ЦК

Спец. дисциплин пищевого производства

 Т.В.Полюшкина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по научно-методической работе

 Г.П.Кириченко

от «03» 09 2020 г.

Протокол № 1

от «11» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06. ОХРАНА ТРУДА

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

г.Уяр 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее-ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Организация-разработчик КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Составитель:

Шлегель Т.Н, преподаватель специальных дисциплин

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер», относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу профессии, с дисциплинами ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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

В результате освоения рабочей программы учебной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие элементы компетенций: 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

ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **42** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** 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	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40
В том числе:	
Практические занятия	12
Внеаудиторная самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Охрана труда»

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Количество часов Всего/п.з./сам.раб.	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение	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	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов	В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр 7-16 Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр10-12	
	Раздел 1.	Нормативно - правовая база охраны труда	10(8/2)			
		Содержание учебного материала	4			

2	Тема 1.1. <i>Законодательство в области охраны труда</i>	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. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов	В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр 357-390 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр 7-9	2,3
3		Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда,назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов	В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр357-380 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр13-19	2,3
4		Тематика практических работ <i>Оформление нормативно-технической документации в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда</i>	2	Дидактический материал	Индивидуальное задание	2
		Содержание учебного материала	2			2

5	<i>Тема 1.2</i> <i>Обеспечение охраны труда</i>	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль засоблюдением 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, Госсаниинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции 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
---	---	---	---

	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов	В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр 357-390 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр13-19	
--	--	--	--

		<i>Содержание учебного материала</i>	2			
6	<i>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</i>	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. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям 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 Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов	В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр371,380,392 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр 47-57	2
	<i>Раздел 2</i>	<i>Условия труда на предприятиях общественного питания</i>	12(8/4)			
		<i>Содержание учебного материала</i>	4			2

7	Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	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. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимо	В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр 275-288 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр 47,57 стр 59-67 В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр28-66	
8		Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимо	В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр116-162 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр47-57	2
9		Тематика практических работ <i>Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам</i>	2	ПК, проектор, презентация	Индивидуальное задание	

		<i>Содержание учебного материала</i>	4			
10	Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимо	В.А.Девисилов«Охрана труда»,Стр392-400	2,3
11		Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимо	В.А.Девисилов «Охрана труда»Стр 32 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр59-67 Индивидуальное задание-в форме доклада	2,3
12		<i>Тематика практических занятий</i> <i>Анализ причин производственного травматизма на</i>	2	Акт формы Н1	Индивидуальное задание	

		<i>предприятия. Оформление актов.</i>				
	Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	16(10/6)			
		Содержание учебного материала	4			
13	Тема 3.1 Электробезопасность и пожарная безопасность	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов	В.А. Девисилов«Охрана труда»,Стр71,112,265 Ю.М.Бурашников.А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр143-156	2
14		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 Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на П.О.П.	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов	В.А. Девисилов«Охрана труда»,Стр 148 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр143-156	2
		Содержание учебного материала	4			2

15	Тема 3.2 Пожарная безопасность	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. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов	В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр 254-257 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр265-306 Индивидуальное задание-в форме доклада	
16		Факторы пожарной опасности отраслевых объектов Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2	Учебник «Охрана труда» В.А.Девисилов Охрана труда в пищевой промышленности Ю.М.Бурашников..А.С.Максимов	В.А.Девисилов «Охрана труда» Стр 97-110 Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности стр265-306	2

17		Тематика практических занятий Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	Схема: Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	Индивидуальное задание	2
18		Тематика практических занятий Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	Схема: Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	Индивидуальное задание	2
19		Тематика практических занятий Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	Таблица: эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи	Индивидуальное задание	2
		Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания. Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	2			

		Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования				
20		<i>Дифференцированный зачет</i>	2			
	<i>Всего</i>		42			

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

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

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

- 1.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», 2016.–320с.
- 2.Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. – 224с.
3. В.А.Девисилов «Охрана труда» М.: Издательский центр «Академия», 2015 г. – 423с.

Дополнительная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
----------------------------	------------------------	------------------------------

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	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>	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
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	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций,</i>	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

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	<i>регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д. -</i> <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>	<i>занятий</i> <i>Промежуточная аттестация:</i> - <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i>
---	---	---

