

**Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 10 Охрана труда

Цикл профессиональный

Код УД: ОП 10 –общепрофессиональная учебная дисциплина

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

2018 г.

Одобрена
цикловой методической комиссией
физического воспитания и БЖ

Протокол № 1 от 30.08. 2017 г.

Председатель: Галафеева Н.В. _____

Программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС)
по специальности:
19.02.03. Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Зам. директора по УР

_____ А.А.Смирнова

Автор: Никифорова В.В.

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании психолого-медико-педагогического
консилиума ОГБПОУ КТЭК

Протокол

от __18.05__ 2018 г. № __1__

Председатель ПМПК _____

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП 10 **Охрана труда** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики:

Никифорова В.В. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 10 Охрана труда

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП 10 Охрана труда** является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место рабочей адаптированной дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП 10 Охрана труда** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

1.3. Цели и задачи рабочей адаптированной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения рабочей адаптированной 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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения рабочей адаптированной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- системы управления охраной труда в организации;
- 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 инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате изучения адаптированной учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

Код	Наименование результата обучения
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при

	производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 5.1	Планировать основные показатели производства продукции и оказание услуг в области производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптированной рабочей учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
индивидуальные задания по разработке плана мероприятий аттестации рабочих мест в цехе ПОП	10
выполнение индивидуальных домашних заданий	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей учебной дисциплины ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Уровень освоения	Объем часов всего	Аудиторн о	С применен ием ДОТ	Самостоя тельная работа	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6	7
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала		6	4		2	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
1	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.		4	4			
2	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Полномочия органов государственной власти РФ, субъектов РФ, органов местного самоуправления в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Права и обязанности работников в области охраны труда. Обязанности работодателей в области охраны труда	2					
3	Система стандартов безопасности труда (ССБТ): назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда: назначение, содержание, порядок действия.						
	Самостоятельная работа обучающихся		2			2	
	Выполнение домашних заданий по теме 1.	3					
	Работа с Федеральными законами и нормативно-техническими документами в области охраны труда						
	Анализ стандартов ССБТ						
Тема 2. Обеспечение и организация охраны труда	Содержание учебного материала		6	4	-	2	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
1	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции, их назначение и функции. Административный, общественный и личный контроль за охраной труда. Роль профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.		4	4			
2	Служба охраны труда в организации: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обеспечение						

		прав работников на охрану труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Соответствие производственных процессов и продукции в ПОП требованиям охраны труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда: характеристика, требования к проведению, оформлению. Финансирование мероприятий по охране труда							
	Самостоятельная работа обучающихся		3	2			2		
	Разработка содержания вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте для работников ПОП.								
	Анализ причин проведения внеплановых инструктажей. Заполнение журналов регистрации инструктажей по охране труда								
	Оснащение кабинета по охране труда в учебной столовой								
	Контрольная работа по материалу тем 1,2			2					
Тема 3. Условия труда и их влияние на уровень безопасности труда	Содержание учебного материала			15	8	2	5		
	1	Основные понятия: условия труда, производный фактор, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда. Опасные и вредные производственные факторы: классификация, виды. Условия возникновения, характеристика негативного воздействия на организм работника. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов при ведении процессов в ПОП. Понятие о ПДК вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Классификация условий труда.	2	6	4	2		ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5	
	2	Микроклимат производственных помещений и его влияние на условия труда и организм человека. Санитарные нормы условий труда. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории, помещений, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.							
	3	Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования, документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастным случаем. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая							
	Практическое занятие			4					
	Отработка методик выявления опасных и вредных производственных факторов в организации. Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам				4				
Работа со стандартами ССБТ		3							

	Самостоятельная работа обучающихся			5			5	
	Анализ производственного травматизма в ПОП. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты тяжести (по заданию преподавателя). Оформление акта о расследовании несчастного случая на производстве							
	Разработка мероприятий для достижения требуемого уровня условий труда							
Тема 4. Обеспечение безопасных условий труда в организациях	Содержание учебного материала			19	12	2	7	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	1	Правила разработки, согласования и утверждения инструкций по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Методика проведения и оформления. Коллективные и индивидуальные средства защиты работников. Классификация, виды. Порядок хранения и использования в соответствии с характером выполняемой деятельности.		10	8	2		
	2	Электробезопасность. Условия возникновения электротравм. Защита от поражения электротоком. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в организациях общественного питания. Пожарная безопасность. Причины возникновения пожаров в организациях общественного питания. Организационные, технические и профилактические мероприятия по пожарной безопасности. Опасные узлы и зоны технологического оборудования в организациях общественного питания. Организационные и технические мероприятия по безопасной эксплуатации оборудования.	2					
	Практические работы							ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	Овладение приемами эксплуатации индивидуальных и коллективных средств защиты работающих.			4	4			
	Анализ документации по аттестации рабочих мест по условиям труда							
	Самостоятельная работа обучающихся			7			7	
	Разработка плана мероприятий по аттестации рабочих мест							
	Разработка инструкций по безопасной эксплуатации оборудования							
	Составление плана эвакуации работников при пожаре							
Всего:				48	28	4	16	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

*При необходимости (10% от теоретических занятий) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптированной рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект нормативно-правовых документов по охране труда;
- комплект плакатов по охране труда;
- образцы приборов безопасности, приборов контроля, индивидуальных средств защиты;
- образцы журналов регистрации инструктажей по охране труда.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, принтер.

Реализация адаптированной рабочей программы учебной дисциплины требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации; - библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;
- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

1. ОС Windows 10 (лицензия)
2. MS Office 2016 (лицензия) - Microsoft Office 2016 Home and Student
3. ABBYY FineReader 14 Standard
4. ESET NOD32 Smart Security - лицензия
5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой
ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31 Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Условия для лиц с инвалидностью и ОВЗ общего назначения в соответствии с ФГОС СПО

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации. – М.: юрист, 1997
2. Трудовой Кодекс РФ. Официальный текст. – М.: Норма, 2002
3. ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» № 181 – ФЗ от 24.07.99
4. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99
5. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69 – ФЗ от 21.12.99
6. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и в быту. – М.: Академия, 2013
7. Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании. – М.: Деловая литература, 2012

Дополнительные источники:

1. Крапивин О.М., Лапин В.Л. и др. Охрана труда. – М.: Издательство «Норма», 2013
2. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
3. Профессиональные информационные системы:
 - справочно-правовые «Гарант», «Консультант плюс»;
 - поисковые Rambler, Yandex, Google

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Защита работы практического занятия
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Защита работы практического занятия

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Отчет о самостоятельной работе
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Отчет о самостоятельной работе Контрольная работа
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	Контрольная работа
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Защита презентаций по индивидуальным заданиям
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Качество заполнения журналов регистрации инструктажей по охране труда
Знать:	
системы управления охраной труда в организации	Тестирование
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	Контрольная работа
обязанности работников в области охраны труда	Контрольная работа
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Постерная защита внеаудиторной самостоятельной работы
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	Качество выполнения индивидуальных заданий исследовательского характера
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	Качество ответов на контрольные вопросы
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Анализ нормативной и отчетной документации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность знаний и умений по учебной дисциплине, но и развитие общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной

интерес.	способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	практике. Участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин», «1-С»	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, работа с Интернет.
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, с членами трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Открытые защиты творческих и проектных работ, составление резюме, посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов, использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т.п.).

		Конкурсы профессионального мастерства
ПК 1.1.Организовывать и производить приемку сырья	<ul style="list-style-type: none"> - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья. 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля.
ПК 1.2.Контролировать качество поступившего сырья	<ul style="list-style-type: none"> - качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости. 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля. Дифференцированный зачет по учебной практике. Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1
ПК 1.3.Организовывать и осуществлять хранение сырья	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчет емкости склада бестарного хранения муки; - расчет запаса муки. 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля., защиты презентаций и рефератов.
ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	<ul style="list-style-type: none"> - расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей; - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля, защиты презентаций и рефератов. Дифференцированный

	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке; - определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства. 	<p>зачет по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1</p>
<p>ПК 2.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов. 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p>
<p>ПК 2.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; - качество контроля свойств полуфабрикатов; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; - качество контроля параметров технологического процесса. 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Опрос</p>
<p>ПК 2.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов дозирования сырья; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации; - расчет расхода сырья; - расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам; - подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций; - расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках 	<p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Тестирование</p>

	<p>технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий; - подбор операций разделки и выпечки; - проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии. 	<p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Экспертная оценка расчетных задач</p> <p>Устный экзамен</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Устный экзамен</p>
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	<ul style="list-style-type: none"> - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 	Тестирование
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию; - продемонстрирован технологический процесс 	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу.</p> <p>Экзамен (квалификационный).</p>

	<p>изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса 	
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации. 	<p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).</p>

<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</p> <p>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации.</p> <p>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и практике</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий по заданной ситуации;</p> <p>- разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров;</p> <p>- разработана характеристика назначения и сущности операций прессования, формования и сушки макаронных и их технологических параметров;</p> <p>-определены органолептические и физико-химические показатели макаронных изделий по заданным условиям;</p> <p>-составлена схема технологических операций по подготовке макаронных изделий к реализации в торговую сеть;</p> <p>-оформлена учетно-отчетная документация</p>	<p>Экспертная оценка на занятиях; Экзамен (квалификационный).</p>

	<p>(товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации;</p> <p>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации.</p> <p>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>- планировать работу структурного подразделения (бригады);</p> <p>- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>- принимать управленческие решения;</p>	<p>- защита практических работ;</p> <p>- зачет;</p> <p>- защита курсовой работы;</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- организовывать собственную деятельность;</p> <p>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;</p> <p>- оценивать эффективность и качество работы.</p>	<p>- защита практических работ;</p> <p>- контрольная работа;</p> <p>- зачет</p>
<p>ПК 5.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>- отвечать за принятые решения;</p>	<p>Дифференцированный зачет;</p>

<p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать работу бригады (команды); - оценивать результаты работы исполнителей; - контролировать дисциплинарные процедуры в организации; - разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени; - контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира; 	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;
<p>ПК 5.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - оформлять табель учета рабочего времени; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать структуру издержек производства и пути снижения затрат; - рассчитывать экономические показатели. 	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;