

Департамент образования Ивановской области  
Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Шуйский многопрофильный колледж.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 10. ОХРАНА ТРУДА**

по специальности

среднего профессионального образования

19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Программа учебной дисциплины ОП 10. Охрана труда  
разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта  
(далее – ФГОС) по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик: ОГБПОУ Шуйский многопрофильный колледж.

Разработчики:

Соколова Л.И. - преподаватель 1 квалификационной категории дисциплин  
общепрофессионального и профессионального циклов ОГБПОУ ШМК.

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4-5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6-10
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11-12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН</b>	13-19

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 10. ОХРАНА ТРУДА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

дисциплина относится к группе общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать из по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требования охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения следующего уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

В результате освоения 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 подчинёнными работниками (персоналом);

Порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);

Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

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.

Производство кондитерских изделий.

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.

Производство макаронных 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.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 10. ОХРАНА ТРУДА**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные работы	8
практические занятия	
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b>	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
подготовка сообщений ,презентаций;	4
поиск информации на сайтах Интернета;	4
составление словаря терминов	4
составление таблиц	4
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 10.Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1 Понятие «охрана труда», Основные принципы обеспечения охраны труда как системы мероприятий: осуществление мер, необходимых для обеспечения сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности		<b>1,2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Поиск информации на сайтах Интернета по обеспечению современных условий сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.	<b>1</b>	
<b>Раздел 1.Основы охраны труда.</b>			
<b>Тема 1.1. Основные принципы обеспечения безопасности труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1 Понятие «безопасность труда». Понятие риска как меры опасности. Идентификация опасностей и оценка риска. Классификация опасных и вредных производственных факторов.		<b>1,2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить словарь терминов; Подготовить сообщение: «Опасные и вредные производственные факторы».	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2 Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>	
	1 Физические негативные факторы: электромагнитные ,ионизирующие излучения, электрический ток, шум, вибрация и другие. Химические негативные факторы ,их классификация. Классификация СИЗ.		<b>1,2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить словарь терминов. Подготовить сообщение на тему: «Негативные факторы и их воздействие на человека на производстве.».	<b>1</b>	
<b>Раздел 2.Обеспечение производственной безопасности, санитарии и гигиены в процессе трудовой деятельности</b>			
<b>Тема 2.1 Защита человека от негативных физических, химических и</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>	
	1 Защита от шума, вибрации, инфра- и ультразвука ,электромагнитных излучений, радиации. Методы и средства защиты от химических и биологических факторов.		<b>1,2</b>



биологических факторов.	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить словарь терминов. Подготовить сообщение на тему: «Современные методы защиты от вредных веществ».	1	
<b>Тема 2.2. Микроклимат производственных помещений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Механизмы теплообмена. Терморегуляция организма. Гигиеническое нормирование микроклимата. Методы обеспечения комфортных микроклиматических условий. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить словарь терминов. Подготовить сообщение на тему: « Современные методы обеспечения комфортных микроклиматических условий».	1	
<b>Тема 2.3. Освещение.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	
	1   Характеристика освещения ,виды. Искусственные источники света. Нормирование. Лабораторная работа №1 Контроль освещения рабочих мест в производственных помещениях.	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Современные виды освещения».	2	
<b>Тема 2.4. Пожарная безопасность.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	3	
	1   Виды и условия горения. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика. Способы и средства тушения пожаров. Пожарная сигнализация и связь. Автоматические средства тушения пожаров. Огнетушители – характеристика, правила пользования. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить словарь терминов. Подготовить сообщение на тему: «Средства тушения пожаров. Пожарный инвентарь». Составить противопожарные инструкции на предприятиях общественного питания.	1	1,2
<b>Тема 2.5 Электробезопасность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Электротравматизм. Действия электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Методы и средства защиты от поражения электрическим током. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить словарь терминов. Составить схему: «Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях.»	1	1,2
<b>Раздел 4. Правовые и организационные основы охраны труда.</b>			
<b>Тема 4.1 Трудовое законодательство Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	9	
	1   Правовые источники охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ, Постановление правительства РФ, нормативные правовые акты федеральных органов исполнительной власти. Система стандартов		1,2

		безопасности труда.		
	2	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Служба охраны труда. Общественный контроль и профсоюзы по охране труда. Разработка инструкций по охране труда.		1,2
		Практические занятия		
		Практическое занятие №1. Изучение федеральных законов, нормативно-технических документов по охране труда.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить словарь терминов. Поиск информации на сайтах Интернета. Разработать инструкции по охране труда по своей специальности.	3	
<b>Тема 4.2 Аттестация рабочих мест.</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	3	1,2
	1	Задачи и порядок проведения аттестации рабочих мест, Заполнение карты рабочего места по условиям труда. Порядок разработки и утверждения.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить словарь терминов. Составить таблицу по аттестации рабочих мест по условиям труда по своей специальности.	1	
<b>Тема 4.3. Производственный травматизм и социальная защита пострадавших на производстве.</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	9	
	1	Классификация несчастных случаев. Основные причины производственного травматизма. Статистические показатели и методы анализа. Экономический механизм и финансовое обеспечение системы управления охраной труда. Основные виды средств коллективной защиты.		
		<b>Практическое занятие №2.</b> Расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве.		
		<b>Практическое занятие №3</b> Порядок возмещения вреда при несчастных случаях и профессиональных заболеваниях.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить словарь терминов. Сделать сообщение: «Моральный и материальный вред. Страховые тарифы и взносы».	3	
		<b>Всего:</b>	32	

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП 10. ОХРАНА ТРУДА**

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требуют наличие учебного кабинета.

Оборудования учебного кабинета: кабинет оснащен действующим оборудованием, мультимедийным оборудованием, учебными столами: двухместными (18), стульями ученическими (36), классная доска вмонтированная в переднюю стену. В кабинете есть естественное и искусственное освещение, отопление централизованное.

*Комплект учебного и учебно-наглядного оборудования:*

1. Печатные пособия (сборник рецептур, методические рекомендации).
2. Информационно-коммуникативные средства.
3. Комплект оборудования для лабораторных работ и практических занятий.
4. Экранно-звуковые пособия.
5. Оборудования общего назначения.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения:**

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

#### **Основные источники:**

1. Фатыхов Д.Ф.

Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учеб.пособие / Д.Ф. Фатыхов, А.Н Белехов. - 7 - е изд.,стер. - М.: ИЦ Академия, 2008 . - 224 с. - (Профессиональное образование)

2. Докторов А.В.

Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа - М; ИНФРА - М, 2008 . - 272 с.:ил. - (ПРОФИЛЬ).

3. Бобкова О.В.

Охрана труда и техника безопасности: обеспечение прав работника: законодательные и нормативные акты с комментариями / О.В. Бобкова. - М.: Омега-Л, 2008 . - 289 с. - (Охрана труда).

4. Графкина М.В

Охрана труда и производственная безопасность: учебник / М.В. Графкина. - М.: Проспект, 2008 . - 424 с.

5. Щуко Л.П.

Справочник по охране труда в Российской Федерации / Л.П. Щуко. - 12-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Питер, 2009 . - 384 с.: ил. + CD

6. Охрана труда в ликеро-водочном и пиво-безалкогольном производствах: Сборник документов. - М.: НПК "Апрохим", 2000 . - 377с.
7. Докторов А.В.  
Охрана труда в сфере общественного питания: учеб.пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа - М; ИНФРА - М, 2010 . - 272 с. - (ПРОФИЛЬ).
8. Попов Ю.П.  
Охрана труда: учеб. пособие / Ю.П. Попов. - 2-е изд.,стер. - М.: КНОРУС, 2009 . - 224 с. - (Среднее профессиональное образование).
9. Шариков Л.П.  
Охрана труда в малом бизнесе. Общественное питание: Практическое пособие / Л.П. Шариков. - М.: Альфа-Пресс, 2009 . - 240 с.
10. Шариков Л.П.  
Охрана труда в малом бизнесе. Хлебопекарное производство: Практическое пособие / Л.П. Шариков. - М.: Альфа-Пресс, 2009 . - 256 с.
11. Ефремова О.С.  
Охрана труда от А до Я / О.С. Ефремова. - Изд. 5-е, перераб. и доп. - М.: Альфа-Пресс, 2010 . - 576 с.
12. Михайлов Ю.М.  
Настольная книга руководителя службы охраны труда: организация повседневной работы по ОТ / Ю.М. Михайлов. - М.: Альфа-Пресс, 2009 . - 200 с.
13. Петрова А.В.  
Охрана труда на производстве и в учебном процессе: учебное пособие / А.В. Петрова, А.Д. Корощенко, Р.И. Айзман. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2008 . - 189 с. - (Университетская серия).
14. Маренго А.К.  
Инструкции по охране труда в образовательных учреждениях / А.К. Маренго. - М.: Альфа-Пресс, 2010 . - 144 с.
15. Басаков М.И.  
Охрана труда (безопасность жизнедеятельности в условиях производства): учебно-практическое пособие / М.И. Басаков. - М.- Ростов н/Д: МарТ, 2003 . - 400с.

16.Ефремова О.С.

Проверка знаний требований по охране труда (экзамен по охране труда): практическое пособие / О.С. Ефремова. - М.: Альфа-Пресс, 2011 . - 176 с.

17. Кузибецкий А.Н.

Правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения: учебное пособие / А.Н. Кузибецкий, В.Ю. Розка, Т.Б. Руденко. - М.: ИЦ Академия, 2010 . - 208 с. - (Среднее профессиональное образование).

18. Охрана труда в образовательном учреждении. - 8-е изд., испр. и доп.

Электрон. дан. - М.: Администратор образования, 2011 . - 1эл.опт.диск + зв., цв.

19. Калинина В.М.

Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник / В.М. Калинина. - М.: Мастерство, 2001 . - 432с.

20. Коева В.А.

Охрана труда в предприятиях общественного питания: учеб.пособие / В.А. Коева. - Изд. 2-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2006 . - 221 с. - (Начальное профессиональное образование).

#### **Дополнительные источники:**

1. Официант-бармен/Сост. В.А. Барановский. - Минск: Современная школа, 2009 . - 432 с. - (Профессиональное образование).

2. Беляева А.М.

Энциклопедия ресторанного бизнеса / А.М. Беляева. - Донецк: ООО "ПКФ "БАО", 2009 . - 544 с.:ил.

3. Лапин А.П.

Комментарий к правилам по охране труда в хлебопечной и кондитерской промышленности / А.П. Лапин, Л.П. Шариков. - М.: МЦФЭР, 2009 . - 448 с.

4. Васюкова А.Т.

Справочник повара: учеб.пособие / А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2009 . - 496 с.

5. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007 . - 96с.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП 10. ОХРАНА ТРУДА

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а так же выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b> выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;	перечисляет опасные и вредные производственные факторы, связанные с профессиональной деятельностью;	Экзамен. Оценка по эталону.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	демонстрирует средства индивидуальной защиты, связанные с профессиональной деятельностью;	
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда и уровень травмобезопасности;	проводит исследования рабочих мест по условиям травмобезопасности;	
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	проводит вводный инструктаж с работниками пищевого производства;	
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	перечисляет работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	
вырабатывать и	объясняет условия труда;	

контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;		
<b>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</b>	объясняет порядок ведения документации установленного образца по охране труда и сроки ее заполнения;	
Знать: системы управления охраной труда в организации;	дает характеристику СУОТ в организации;	
Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	перечисляет основные законы по охране труда и иные нормативные правовые акты;	
обязанности работников в области охраны труда;	перечисляет обязанности работников в области охраны труда;	
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	объясняет роль последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персоналом);	объясняет порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;	
порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты;	называет особенности хранения средств индивидуальной защиты;	

	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1	Написать эссе на тему:	Оценка портфолио

<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>«Роль охраны труда в моей будущей профессии»</p>	
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Систематически планирует собственную учебную деятельность и действует в соответствии с планом</p>	
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Выстраивает варианты альтернативных действий в случае возникновения стандартных и нестандартных ситуаций</p>	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Находит разнообразные источники информации в соответствии с заданием</p>	
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Использование сайтов Интернета и подбор информации по микробиологии, физиологии питания и санитарии</p>	
<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, Эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Дает оценку вклада членов команды, передает информацию, идеи и опыт членам команды, составление плана работы, оформление результатов работы</p>	
<p>ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельности подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя</p>	<p>Грамотно ставит цель работы, выполняет поставленные задачи, демонстрирует способность контролировать и</p>	



ответственности за результат выполнения заданий.	корректировать работу внутри группы	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Подготовка сообщений, презентаций для профессионального и личностного развития. Самостоятельно организывает и планирует выполнение домашней работы.	
ОК 9 Ориентироваться в условиях к частой смене технологий и профессиональной деятельности.	Сравнение современных технологий в РФ и за рубежом.	

<b>Формируемые компетенции (профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья	Выбирает опасные и вредные производственные факторы;	Экзамен. Оценка по эталону.
ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья	Выбирает опасные и вредные производственные факторы;	
ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья	Выбирает опасные и вредные производственные факторы	
ПК 1.4	Определяет требования	

Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	безопасности при проведении погрузо-разгрузочных работ	
ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Выбирает опасные и вредные производственные факторы;	
ПК 2.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Подбирает условия труда при введении технологического процесса	
ПК 2.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	Определяет требования безопасности производственного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	
ПК 2.4 Обеспечить эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Определяет требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования	
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Определяет требования безопасности производственного оборудования при производстве кондитерских изделий.	
ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Определяет требования безопасности производственного оборудования при производстве сахаристых кондитерских изделий.	

ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Определяет требования безопасности производственного оборудования при производстве мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.4 Обеспечить эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Определяет требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования	
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Определяет требования безопасности производственного оборудования при производстве макаронных изделий	
ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Определяет требования безопасности производственного оборудования при производстве макаронных изделий	
ПК 4.3 Обеспечить эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Определяет требования безопасности производственного оборудования при производстве макаронных изделий	
ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Разработать инструкцию по охране труда на рабочем месте	
ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Подбирает условия труда при введении технологического процесса	
ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива	Разработать различные виды инструкций по охране труда	
ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты	Оценивает, оформляет и ведет учет несчастных случаев на	

выполнения работ исполнителями	производстве	
ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Разработать мероприятия по обеспечению условий труда работников	