

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 19  
к ОПОП ППССЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик:

Хребтова Валентина Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК технического направления

Протокол №10 от 05.06.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.10 Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе 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 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.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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.

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.

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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	24
в том числе:	
изучение требований, норм охраны труда	6
изучение инструктажей по охране труда и технике безопасности	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Основные понятия в области охраны труда: труд, охрана труда, условия труда, производственная опасность, опасные производственные факторы, вредные производственные факторы, безопасные условия труда, безопасность труда, техника безопасности, рабочее место, сертификат соответствия работ по охране труда (сертификат безопасности), производственная санитария.		2
	2	Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.		2
	3	Состояние охраны труда в отрасли.		2
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала		2	
	1	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.		2
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 1. Основные направления государственной политики в области охраны труда.		2	
	Практическое занятие № 2. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 1. 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.		4	-
Тема 2. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала			
	1	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	2	2
	2	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.		2
	Практические занятия			-

	Практическое занятие № 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.		2	
	Практическое занятие № 4. Коллективный договор, соглашение по охране труда.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 2. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.		4	-
Тема 3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала		4	
	1	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.		1
	2	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.		2
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 5. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 3. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.		4	-
Тема 4. Условия труда в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2	
	1	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий труда на предприятиях.		1
	2	Факторы, влияющие на условия труда, их виды, Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.		2
	3	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. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных для предприятий общественного питания. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентраций) вредных факторов.		2
	4	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.		2
	5	Требования к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.		2
	Практические занятия			-



	Практическое занятие № 6. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 4. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению и пр.).		2	-
Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Содержание учебного материала		6	
	1	Причины травматизма и профзаболеваний. Производственная травма. Травмы в зависимости от вида повреждений: механические, электрические, химические, термические, лучевые. Классификация травм по степени поражения организма.		2
	2	Расследование и учёт несчастных случаев. Несчастные случаи: понятие, классификация.		2
	3	Анализ производственного травматизма (статистический метод, монографический метод).		2
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 5. 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.		4	-
Тема 6. Электробезопасность.	Содержание учебного материала		2	
	1	Действие электрического тока на организм человека (поражения: тепловые, механические, световые, химические, биологические, комплексные).		1
	2	Электрические травмы (электрические травмы: электрические ожоги (1, 2, 3 степени), электрические знаки, металлизация кожи, электрические удары).		1
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 7. Меры предупреждения электротравматизма		2	
Тема 7. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		2	
	1.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности». Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.		
	2	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.		2
	3	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения		2

		пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.		
	4	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы, назначение.		2
	Практические занятия			
	Практическое занятие № 8. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.		2	-
Тема 8. Требования безопасности к технологическому оборудованию.	Содержание учебного материала		2	
	1	Требования безопасности труда к устройству и содержанию территорий, зданий и сооружений предприятий. (устройство территории, помещения предприятий.)		1
	2	Требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию, его эксплуатации и организации рабочих мест (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).		2
	3	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования и сосудов, работающих под давлением.		2
	Практические занятия			
	Практическое занятие № 9. Опасные зоны технологического оборудования.		2	-
	Практическое занятие № 10. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, измерительного.		2	
	Практическое занятие № 11. Организация рабочих мест. Требования безопасности при выполнении работ вручную на предприятиях общественного питания.		2	
	Практическое занятие № 12. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 7. Составить инструкции по технике безопасности при проведении отдельных видов работ Опасные зоны технологического оборудования.		4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего:			72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты по «Технике безопасности на предприятиях общественного питания»;
- типовая инструкция по охране труда для повара.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 320 с.

Дополнительная литература:

1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020 — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102634-2. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1041470>

Интернет-ресурсы:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://window.edu.ru>. (дата обращения 14.05.2020)
2. Охрана труда в России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tehdos.ru>. (дата обращения 14.05.2020)
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов Министерства образования и науки РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.fcior.edu.ru>. (дата обращения 14.05.2020)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-7</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– системы управления охраной труда в организации;</li> <li>– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>– обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>	<p>Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1-8</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-7</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-7
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно работает с информацией;</li> <li>- пользуется справочной литературой;</li> <li>- использует различные способы поиска информации;</li> <li>- применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-7
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует элементарные компьютерные навыки</li> <li>- выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-7
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует различные способы поиска информации;</li> <li>- применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-7
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует различные способы поиска информации;</li> <li>- применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-7
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует элементарные компьютерные навыки</li> <li>- выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-7
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует различные способы поиска информации;</li> <li>- применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-7
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует элементарные компьютерные навыки</li> <li>- выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-7

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует различные способы поиска информации;</li> <li>- применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-7
ПК 1.1.Организовывать и производить приемку сырья.	- демонстрирует умение использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 1.2.Контролировать качество поступившего сырья.	- осуществляет поиск необходимой информации; демонстрирует элементарные компьютерные навыки, выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 1.3.Организовывать и осуществлять хранение сырья	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	- применяет компьютерные и телекоммуникационные средства;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- использует в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в т.ч. специального;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности</li> </ul>

		19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.4. Обеспечивать производства.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.1. Контролировать кондитерских изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	- применяет компьютерные и телекоммуникационные средства;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

		и макаронных изделий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.4. Обеспечивать кондитерских изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий



ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	- осуществляет поиск необходимой информации	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий