

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 08 Охрана труда**

для обучающихся на базе основного общего образования  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено  
на заседании ПЦК  
общепрофессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей  
Протокол № 1 от «31» августа 2020 г  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.Н.Шумилкина

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчики:**

Антонова Е.М. – преподаватель ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории  
Топчей Т.И. – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 08 Охрана труда

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Общепрофессиональная дисциплина 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 производственной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам содержание установленных норм 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;*

**знать:**

- системы управления охраной труда в организациях;
- законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные акты, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников по охране труда;
- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками;
- *порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;*
- *порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.*

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:**

- **максимальная учебная нагрузка** – 51 часов, включая:
- **обязательная аудиторная учебная нагрузка** – 34 часа;
- **самостоятельная работа** обучающегося – 17 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	51
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе: <i>вариативная часть</i>	2
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	17
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в предприятиях общественного питания</b>		<b>10</b>	
Тема 1.1. Законодательное регулирование вопросов охраны труда	<p>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.</p> <p>Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).</p> <p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.</p> <p>Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.</p>	2	2

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>Тема 1.2. Организация охраны труда на предприятии.</p>	<p>Служба охраны труда в организациях: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по технике безопасности - вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий; их характеристика, оформление документации.</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление плана вводного инструктажа. Оформление журнала вводного инструктажа.</li> </ul>	<p align="center">4</p>	<p align="center">2</p>
<p>Тема 1.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</p>	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования. документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оформление акта по форме Н-1 «О несчастном случае на производстве»</li> </ul>	<p align="center">4</p>	<p align="center">2</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

<b>Раздел № 2. Производственная санитария.</b>		<b>8</b>	
Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека.	<p>Основные понятия: условия труда, производственная санитария.                      Правовая база: ФЗ "Об основах охраны труда в РФ" (ст. 16, 19),                      "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ст. 14, 20, 22, 24-27).                      Факторы, влияющие на условия труда в предприятиях, их виды.                      Санитарные нормы условий труда. Влияние условий труда на организм человека. Мероприятия по поддержанию установленных норм.                      Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия.                      Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению) помещений предприятий.                      Коллективные и индивидуальные средства защиты: виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования.</p>	2	2

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>Тема 2.2. Вредные производственные факторы</p>	<p>Основные понятия: вредный производственный фактор, предельно допустимый уровень вредного производственного фактора.  Классификация вредных производственных факторов.  Характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, электромагнитные излучения), требования санитарных правил и норм, методы и средства борьбы с ними.  Аттестация рабочего места: содержание, порядок проведения, аттестационная комиссия.  <b>Практические занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда.</li> </ul>	<p align="center">6</p>	<p align="center">2</p>
<p align="center"><b>Раздел № 3. Техника безопасности.</b></p>		<p align="center"><b>12</b></p>	
<p>Тема 3.1. Общие требования техники безопасности</p>	<p>Техника безопасности: понятие, назначение. Государственные нормативные требования к технике безопасности, их регламентация в Федеральных законах, системе стандартов ССБТ, Санитарных правилах и строительных нормах.  Требования к технике безопасности при проектировании и содержании предприятий. Требования к технологическим процессам. Требования к организации рабочих мест на предприятиях.</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">2</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>Тема 3.2. Электробезопасность.</p>	<p>Условия поражения человека электрическим током.  Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции. Особенности заземления переносных токоприемников.  Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила хранения и эксплуатации.  Статическое электричество и электромагнитные поля, способы защиты от их воздействия.  Оказания первой помощи при поражении человека электрическим током.</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">2</p>
<p>Тема 3.3. Взрыво- и пожаробезопасность</p>	<p>Основные причины возникновения взрывов и пожаров в предприятиях общественного питания.  Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Противопожарный инструктаж: виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.  Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.  Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.  Пожарная сигнализации и связь.  Стационарные и первичные средства пожаротушения.</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изучение средств пожаротушения. Изучение и отработка действий в случае пожара.</li> </ul>	<p align="center">4</p>	<p align="center">2</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>Тема 3.4. Техника безопасности при эксплуатации оборудования</p>	<p>Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации.          Типовые инструкции по охране труда.          Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования предприятий общественного питания: измерительного, механического, теплового, работающего под избыточным давлением, холодильного, подъемно-транспортного.</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление инструкции по технике безопасности при работе с конкретным типом технологического оборудования.</li> </ul>	4	2
<p><b>Итоговое занятие</b></p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	2	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении дисциплины:</b>          Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изучение и анализ нормативной документации в области охраны труда.</li> <li>• Составление инструкций по охране труда на рабочем месте.</li> <li>• Составление инструкций по технике безопасности</li> <li>• Анализ производственных ситуаций.</li> <li>• Изучение порядка расследования несчастных случаев на производстве</li> <li>• Заполнение журналов по охране труда</li> <li>• Заполнение журналов по противопожарной безопасности.</li> </ul>		17	
<p><b>Примерная тематика домашних заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Решение ситуационных задач.</li> <li>2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</li> </ol>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- мультимедийный проектор, экран, компьютер
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

##### Основные источники:

В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности – М.: Академия, 2017

##### Дополнительные источники:

###### Нормативные документы:

ТК Трудовой кодекс РФ

Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТР 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

##### Интернет-ресурсы:

[www.college35.ucoz.com](http://www.college35.ucoz.com)

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[www.mirrestorana.info](http://www.mirrestorana.info)

[www.pir.ru](http://www.pir.ru)

[www.shefs.ru](http://www.shefs.ru)

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется посредством текущего, промежуточного контроля знаний и аттестации.

Текущий контроль знаний проводится преподавателями на любом из видов учебных занятий.

Промежуточный контроль осуществляется после изучения разделов дисциплины в форме защиты выполненных практических работ, устного опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований..

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения дисциплины в форме дифференцированного зачёта.

Перечень вопросов, которые выносятся на промежуточную аттестацию, разрабатывается преподавателями, рассматривается на заседании предметной цикловой комиссии и утверждается её председателем. Перечень вопросов доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала экзаменационной сессии.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>		
<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	<p>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 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - отчёт по практической работе №№ 3;5; -дифференцированный зачет</p>
<p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 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.</p>	<p>-Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - отчёт по практической работе №№ 3;4;5; -дифференцированный зачет</p>
<p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.</p>	<p>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</p>	<p>-Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - отчёт по практической работе №3;</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	их эффективность и качество. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-дифференцированный зачет
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - отчет по практической работе №№1;5; -дифференцированный зачет
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - отчет по практической работе №№1;5; -дифференцированный зачет
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - отчет по практической работе №5; -дифференцированный зачет

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. 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.</p>	<p>-Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - отчёт по практической работе №№1;2;5 -дифференцированный зачет</p>
<p><b>Знания:</b></p>		
<p>системы управления охраной труда в организации;</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- устный опрос - тест - дифференцированный зачет</p>
<p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. 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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно</p>	<p>- устный опрос - дифференцированный зачет</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	планировать повышение квалификации.	
обязанности работников в области охраны труда;	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- устный опрос</p> <p>- проверочная работа</p> <p>- дифференцированный зачет</p>
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- устный опрос</p> <p>- дифференцированный зачет</p>
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение</p>	<p>- устный опрос</p> <p>- тест</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	квалификации.	
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. 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.	- устный опрос - дифференцированный зачет
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- устный опрос - проверочная работа - дифференцированный зачет

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно