

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл,

ОП. 06 Охрана труда профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам

освоения учебной дисциплины:

В результате освоения содержания учебной дисциплины «Охрана труда» обучающийся должен: уметь:

- выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте;
- выполнять санитарно-технологические требования в производственной зоне;
- выполнять нормы и требования к гигиене и охране труда;
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

Оценивать условия труда и уровень травмоопасности;

Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

знать:

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом;

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть профессиональными компетенциями:

ПК.1.1-1.4	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.2.1-2.8	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.3.1-3.6	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.4.1-4.5	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.5.1-5.5	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компе-

тенциями, включающими в себя способность:

ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся 38 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 36 часа.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (объем)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	12
Консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022