

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

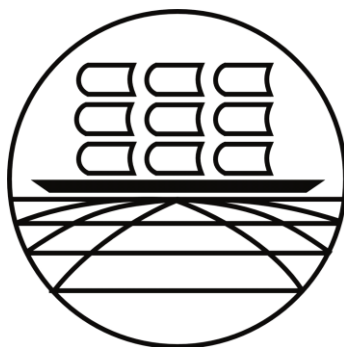
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко  
(подпись)

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОП.08 Охрана труда  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

## Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

Обносов В.А.

## Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Протокол от «29» мая 2019 г.

Автор (составитель): Минеева Е.Н., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП

**Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)**

по дисциплине \_\_\_\_\_

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МК преподавателей дисциплин специальностей отделения промышленного рыболовства

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## 1. Пояснительная записка

**1.1. Рабочая программа учебной дисциплины** Охрана труда в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 г.

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины:** является формирование у студента знаний, умений и навыков в области охраны труда отрасли, методам и путям обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации технологического оборудования и предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.3. Требования к результатам освоения:

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

У1 - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У2 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У3 - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У4 - проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

У5 - разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

У6 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У7 - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

**знать:**

31- системы управления охраны труда в организации;

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

33- обязанности работников в области охраны труда;

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

35- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками ( персоналом);

36- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

37- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Процесс изучения дисциплины Охрана труда, направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1) .

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1 – У7. 31 – 37.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1 – У7. 31 – 37.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 – У4. 34,35,37
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1, У2, У6, У7. 31, 32, 37.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У2. 31,32, 36
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У3 – У6. 33,36, 37.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У3, У5, У6, У7. 31, 37.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У4. 33 – 37.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У7. 31 – 37.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У2, У4. 33 – 37.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У2, У4. 33 – 37.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У2, У4. 33 – 37.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У2, У4. 33 – 37.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготов-	У2, У4.

	ление сложных горячих соусов.	33 – 37.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У2, У4. 33 – 37.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У2, У4. 33 – 37.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У3 – У6. 31 – 37.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	У4, У5, У6. 33 – 36.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У4, У5, У6. 33 – 36.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У6. 34 – 36.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У7. 37.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины Охрана труда

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности*	Объем часов по формам обучения	
	очная	заочная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>	-
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>	-
в том числе:		
теоретические занятия (лекции, уроки)	40	-
практические занятия	20	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>24</b>	-
<b>Консультации</b>	<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Форма промежуточной аттестации	
	Дифференцированный зачет	



## 2.2. Тематический план учебной дисциплины Охрана труда по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	<b>Введение</b> Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели, задачи дисциплины, связь с другими дисциплинами. Роль знаний по Охране труда в профессиональной деятельности.	2	2	2	-	-	-	-	-	
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.</b>	32	20	12	8	-	-	10	-	2
	Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда	8	4	2	2	-	-	4	-	-
	Тема 1.2. Обеспечение охраны труда.	8	6	4	2	-	-	2	-	-
	Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях (организациях)	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	10	6	4	2	-	-	2	-	2
ОК 1-9,	<b>Раздел 2. Производственная санитария.</b>	20	14	10	4	-	-	4	-	2

ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека.	10	8	6	2	-	-	2	-	-
	Тема 2.2. Вредные производственные факторы.	10	6	4	2	-	-	2	-	2
ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	<b>Раздел 3. Техника безопасности</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>8</b>		-	<b>10</b>	-	<b>2</b>
	Тема 3.1. Общие требования техники безопасности.	8	6	4	2	-	-	2	-	-
	Тема 3.2. Электробезопасность	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 3.3. Пожарная безопасность.	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 3.4. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.	16	10	8	2			4		2
<b>Всего:</b>		<b>90</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	-	-	<b>24</b>	-	<b>6</b>

### 2.3. Содержание программы по учебной дисциплине Охрана труда

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практических занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		очная*	очно-заочная*	заочная*	
1	2	3			4
<b>Введение</b>					
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели, задачи дисциплины, связь с другими дисциплинами. Роль знаний по Охране труда в профессиональной деятельности.	2			1,2
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.</b>		<b>32</b>			
Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>			
	Основные направления Государственной политики в области охраны труда. Нормативно - правовая база охраны труда: понятия, назначения, Федеральные законы в области охраны труда, Конституция РФ «Об основах охраны труда РФ», Трудовой кодекс РФ.	2			1
	<b>Практические занятия:</b>	2			2
	Изучение законодательства об охране труда в части выявления опасных и вредных производственных факторов.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>4</b>			3
	Подготовить сообщение по теме «Проблемы охраны труда в общественном питании»	4			
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>			
	Организация работы по охране труда на предприятии. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда	2			1
	Органы надзора и контроля за состоянием охраны труда на предприятии.	2			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Изучение законодательства об охране труда в части выявления опасных и вредных производственных факторов.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			3
	Составление инструкций по охране труда для специалистов общественного питания	2			
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях (организациях)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>			
	Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый,	2			1

	текущий).				
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Порядок проведения и оформление инструктажей по технике безопасности	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			3
	Реферат на тему «Личная ответственность работника за соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте»	2			
Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>			
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	2			1
	Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.	2			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Порядок расследования и учёт несчастных случаев. Оформление акта по форме Н-1	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			3
	Мультимедийная презентация по теме «Первая медицинская помощь при ожогах, ушибах, переломах»	2			
	<b>Консультация:</b>	<b>2</b>			3
	Порядок расследования и учёт несчастных случаев.	2			3
<b>Раздел 2. Производственная санитария.</b>		<b>20</b>			
Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>			
	Основные понятия: условия труда, производственная санитария. Правовая база: ФЗ «Об основах охраны труда в РФ», (о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения). Факторы, влияющие на условие труда в предприятиях, их виды.	2			1
	Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату (отоплению, вентиляции, водоснабжению, освещению) помещений предприятий.	2			1
	Воздействие негативных факторов на человека и их идентификация. Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников. Спецодежда: ее виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования.	2			1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Расчет естественного и искусственного освещения производственных помещений.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			3
	Реферат на тему «Спецодежда: ее виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования»	2			
Тема 2.2. Вредные произ-	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>			

водственные факторы.	Основные понятия: вредный производственный фактор, предельно допустимый уровень вредного производственного фактора. Классификация вредных производственных факторов. Методы выявления опасных и вредных производственных факторов и общая оценка профессионального риска.	2			1
	Средства защиты от опасностей. Приборы для контроля вредных производственных факторов, их виды. Экобиозащитная техника.	2			1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			<b>2</b>
	Изучение средств и способов защиты от вредных производственных факторов. Отработка навыков использования средств индивидуальной и коллективной защиты.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			<b>3</b>
	Подготовить устный ответ на тему: «Понятие экобиозащита, применение экобиозащитной техники для предприятий питания»	2			
	<b>Консультация:</b>	<b>2</b>			<b>3</b>
Изучение средств и способов защиты от вредных производственных факторов.	2			3	
<b>Раздел 3. Техника безопасности</b>		<b>8</b>			
Тема 3.1. Общие требования техники безопасности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>			
	Техника безопасности: понятие, назначение. Государственные нормативные требования по технике безопасности, их регламентация в Федеральных законах, системе стандартов ССБТ.	2			1
	Требования к технике безопасности при проектировании и содержании предприятий. Требования к технологическим процессам. Требования к организации рабочих мест на предприятии.	2			1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			<b>2</b>
	Оформление инструкций по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			<b>3</b>
	Реферат: «Санитарные правила и строительные нормативы при организации и строительстве предприятий»	2			
Тема 3.2. Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>			
	Электробезопасность: понятие, последствия, поражения электрическим током. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током.	2			1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			<b>2</b>
	Отработка порядка оказания первой помощи при поражении человека электрическим током.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			<b>3</b>
Мультимедийная презентация по теме «Оказание первой помощи при электротравмах»	2				

Тема 3.3. Пожарная безопасность.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>			
	Пожарная безопасность: понятие, последствие ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности на предприятиях.	2			2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Пожарный инвентарь. Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств пожаротушения.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			3
	Реферат: «Культура производства предприятия общественного питания».	2			
Тема 3.4. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>			
	Требования безопасности, предъявляемые к торговому оборудованию. Опасные зоны торгового оборудования.	2			1
	Правила техники безопасности при эксплуатации теплового технологического оборудования.	2			1
	Правила техники безопасности при эксплуатации механического и электро-механического оборудования.	2			1
	Правила техники безопасности при эксплуатации холодильного, подъемно-транспортного оборудования.	2			1
	Правила техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин. Типовые инструкции по охране труда.	2			1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Изучение и определение опасных зон торгово-технологического оборудования	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			3
	Написать реферат по теме: «Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования»	2			
	<b>Консультация:</b>	<b>2</b>			3
	Изучение и определение опасных зон торгово-технологического оборудования	2			3
Форма текущего контроля Дифференцированный зачет	<b>2</b>				
<b>Всего:</b>		<b>92</b>			

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)

## 2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

1. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.

## 2.5 Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

### *Основная литература*

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).
3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

### *Дополнительная:*

1. Трудовой кодекс Российской Федерации по состоянию на 25 января 2014 г. - Москва : Проспект : КноРус, 2014. - 223, [1] с. - (Профессиональные юридические системы "Кодекс"). - ISBN 978-5-392-13548-6 : 45-00.
2. Трудовое право России : учебник: [углубленный курс / Завгородний А. В. и др.] ; под общ. ред. Е. Б. Хохлова, В. А. Сафонова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2013. - 672, [1] с. : ил. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - (Углубленный курс). - Авт. указаны на с. 6. - ISBN 978-5-9916-2330-8 : 621-83.

### Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. Попов, Ю.П. Охрана труда (для ссузов) [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Москва : КноРус, 2014. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53516>. — Загл. с экрана.
2. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. Виртуальная справочная служба в режиме on-line.

### Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

## 2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда г. Мурманск, пер. Русанова, д. 12, каб. 421	Кабинет оснащен следующим оборудованием: - Основное учебное оборудование: Стенды по дисциплине «Охрана труда»: Задачи охраны труда; Основные обязанности работодателя; Виды инструктажей; Пожарная безопасность; Первичные средства пожаротушения, устройство и применение огнетушителей; Химическая безопасность; Осторожно, терроризм, действия при обнаружении взрывчатых веществ, захвате в заложники; Знаки безопасности; Первая помощь при ожогах, отморожениях, отравлениях; Техника иммобилизации; Техника реанимации; Демонстрационные средства индивидуальной защиты органов дыхания: противогазы, тканевая противопыльная маска, респираторы; портативный дыхательный аппарат (ПДА 223), предназначенный для экстренной защиты органов дыхания, зрения и кожи лица человека при выполнении аварийных работ в непригодной для дыхания атмосфере; Средства индивидуальной защиты кожных покровов: костюм химической защиты (зеленый); костюм химической защиты (белый); диэлектрические перчатки; индивидуальный пакет для обработки зараженных участков. Определитель влажности в помещении; Учебный тренажер «Максим» для оказания Первой помощи пострадавшим; Медицинские жгуты;- Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: классная доска для письма мелом – 1 шт.; - Учебная мебель: парты 2-х местные – 24 шт.;

## 2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1 – У7. 31 – 37.	-проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оце-	У1 – У7. 31 – 37.	- способность осознать цели деятельности и умение их пояснять; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу;	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающихся в учеб-



нивать их эффективность и качество		- использовать нормативно - правовую документацию по профессии, ГОС по профессии, учитывать нормы и правила техники безопасности	ной и общественной деятельности.
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	У1 – У4. 34,35,37	- способность адаптироваться к новым ситуациям; - способность к творчеству	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1, У2, У6, У7. 31, 32, 37.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технических задач.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У2. 31,32, 36	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Защита докладов и рефератов, где включены вопросы, позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления десертов.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У3 – У6. 33,36, 37.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	У3, У5, У6, У7. 31, 37.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологией работы с программами выполнения заданий. Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У4. 33 – 37.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться	У1 – У7.	Анализ инноваций в облас-	Интерпретация экс-

в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	31 – 37.	ти разработки технологических процессов изготовления продукции общественного питания.	пертого наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У2, У4. 33 – 37.	Организация рабочего места для выполнения производственной программы. Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты. Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 1.2</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У2, У4. 33 – 37.	Организация рабочего места для выполнения производственной программы. Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты. Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 1.3</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У2, У4. 33 – 37.	Организация рабочего места для выполнения производственной программы. Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты. Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.

		оборудования.	
<b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У2, У4. 33 – 37.	Организация рабочего места для выполнения производственной программы. Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты. Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У4. 33 – 37.	Организация рабочего места для выполнения производственной программы. Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты. Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У2, У4. 33 – 37.	Организация рабочего места для выполнения производственной программы. Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты. Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 3.1</b> Организовывать и проводить приготовление	У2, У4. 33 – 37.	Организация рабочего места для выполнения производственной программы.	Текущий контроль в форме защиты: - практических заня-

<p>сложных супов.</p>		<p>Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты. Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>тий; - дифференцированного зачета.</p>
<p><b>ПК 3.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.</p>	<p>У2, У4. 33 – 37.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения производственной программы. Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты. Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.</p>
<p><b>ПК 3.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>У2, У4. 33 – 37.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения производственной программы. Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты. Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.</p>
<p><b>ПК 3.4</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>У2, У4. 33 – 37.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения производственной программы. Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.</p>

		<p>инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования</p> <p>Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	
<p><b>ПК 4.1</b></p> <p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>У2, У4. 33 – 37.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения производственной программы.</p> <p>Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования</p> <p>Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2</b></p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>У2, У4. 33 – 37.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения производственной программы.</p> <p>Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования</p> <p>Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 4.3</b></p> <p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>У2, У4. 33 – 37.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения производственной программы.</p> <p>Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования</p> <p>Правила, условия исполь-</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>

		<p>зования средств индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	
<p><b>ПК 4.4</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>У2, У4. 33 – 37.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения производственной программы.</p> <p>Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования</p> <p>Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 5.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>У2, У4. 33 – 37.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения производственной программы.</p> <p>Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования</p> <p>Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>Знание правил и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>У2, У4. 33 – 37.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения производственной программы.</p> <p>Анализ вредные производственные факторы, возможные причины травматизма. Составлять инструкции по технике безопасности и эксплуатации оборудования</p> <p>Правила, условия использования средств индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>Знание правил и техники</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>

		безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	
<b>ПК 6.1</b> Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У3 – У6. 31 –37.	Демонстрировать умения планирования деятельности Правильность выборки и группировки данных оперативного учета и отчетности для расчета основных показателей деятельности подразделения организации	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 6.2</b> Планировать выполнение работ исполнителями	У4, У5, У6. 33 –36.	Полнота сбора информации о внешней и внутренней среде организации необходимой для составления плана работы подразделения организации; Обработка и анализ полученной информации для составления плана работ.	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 6.3</b> Организовывать работу трудового коллектива.	У4, У5, У6. 33 –36.	Аргументированность организации рабочего места в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями. Инструктирование подчиненных.	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 6.4</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У6. 34 –36.	Контролировать выполнения должностных обязанностей подчиненными; Оценивать выполнения работ.	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 6.5</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У7. 37.	Соблюдение порядка заполнения учетно-отчетной документации с учетом нормативных требований.	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.

ПК 5.1. Планировать основные показатели рыбоводческой организации.	Умения: - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	– владеть навыками саморазвития и умело их использовать для повышения личной конкурентоспособности; – владение способами получения специальной информации уметь использовать различные источники для поиска информации, ис-	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологией выполнения заданий. Конспектирование материала по алгоритму; реферат, презентации, опрос. Выполнение заданий самостоятельной ра-
--	---	---	--

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</li> </ul>	<p>пользования и её презентации;</p>	<p>боты; доклады, дискуссии, ролевые игры, доклады презентации, дискуссии</p>
<p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения;</li> </ul>	<p>– способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность;</li> <li>- оперативно реагирует на нестандартные ситуации</li> </ul>	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологий выполнения заданий.</p> <p>Конспектирование материала по алгоритму; реферат, презентации, опрос.</p> <p>Выполнение заданий самостоятельной работы; доклады, дискуссии, ролевые игры, доклады презентации, дискуссии</p>



	- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;		
ПК 5.3. Организовать работу трудового коллектива.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</li> </ul>	<p>проявляет навыки межличностного общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обладает способностью и готовностью сотрудничать;</li> <li>- умеет слушать собеседников;</li> <li>- проявляет умение работать в группе, команде;</li> <li>- умеет координировать коллективные действия работы группы</li> </ul>	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологий выполнения заданий.</p> <p>Конспектирование материала по алгоритму; реферат, презентации, опрос.</p> <p>Выполнение заданий самостоятельной работы; доклады, дискуссии, ролевые игры, доклады презентации, дискуссии</p>
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;</li> <li>- анализировать информацию, выделять главное, структурировать, представлять в доступном для других уровне, презентовать информацию</li> </ul>	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологий выполнения заданий.</p> <p>Конспектирование материала по алгоритму; реферат, презентации, опрос.</p> <p>Выполнение заданий самостоятельной работы; доклады, дискуссии, ролевые игры, доклады</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</li> </ul>		<p>презентации, дискуссии</p>
<p>ПК 5.5. Изучать рынков и конъюнктуру продукции и услуг в области профессиональной деятельности</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения кон-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- получать специальную информацию;</li> <li>- владеть современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.);</li> <li>- владеть информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет)</li> </ul>	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологией выполнения заданий.</p> <p>Конспектирование материала по алгоритму; реферат, презентации, опрос.</p> <p>Выполнение заданий самостоятельной работы; доклады, дискуссии, ролевые игры, доклады презентации, дискуссии</p>

<p>ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности</p>	<p>фликтов;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять инициативность и предпринимательский дух;</li> <li>- активно принимать участие в разработке новых проектов;</li> <li>- владеть терминологией по предмету;</li> <li>- использовать специальные (теоретические и практические) знания в конкретной области или на стыке областей</li> </ul>	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологией выполнения заданий.</p> <p>Конспектирование материала по алгоритму; реферат, презентации, опрос.</p> <p>Выполнение заданий самостоятельной работы; доклады, дискуссии, ролевые игры, доклады презентации, дискуссии</p>
<p>ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> </ul>	<p>проявлять ответственность за выполняемую работу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- брать на себя ответственность за принятые решения;</li> <li>- брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания</li> </ul>	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологией выполнения заданий.</p> <p>Конспектирование материала по алгоритму; реферат, презентации, опрос.</p> <p>Выполнение заданий самостоятельной работы; доклады, дискуссии, ролевые игры, доклады презентации, дискуссии</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li><li>- виды социальных взаимодействий;</li><li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li><li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li><li>- этические принципы общения;</li><li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</li></ul>		
--	--	--	--