

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

РК В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

РМ Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП.05 Охрана труда

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

г. Нижнекамск, 2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины *ОП.05 Охрана труда* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной программы - учебной дисциплины из примерной образовательной программы СПО «профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

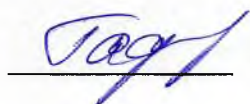
Разработчик (и):

Бурнашевская Людмила Владимировна – преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Гафур И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебных дисциплин. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих ОК и ПК: ОК01; ОК02; ОК04; ОК07; ОК09 и ПК1.1; ПК2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен овладеть умениями и знаниями по дисциплине, элементами профессиональных, общих компетенций и личностными результатами.

1.2.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код и наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ЛР 14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК.4. 1 ПК 5.1	У.1. –выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У.2. –использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; У.3. –участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; У.4. –проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У.5. –разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У.6. –вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности	3.1 –системы управления охраной труда в организации; 3.2. –законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; 3.3.- обязанности работников в области охраны труда; 3.4. – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 3.5. –возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); 3.6. –порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); 3.7. –порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

	труда; У.7. – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	
ОК 01. ЛР15	Распознавать и анализировать задачу (проблему) в профессиональном контексте. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи. Составлять и реализовать план действий, оценивать полученный результат	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится жить. Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях. Структуру плана для решения задач, порядок оценки полученных результатов решения профессиональных задач
ОК 02. ЛР14	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 04. ЛР13	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 07. ЛР4	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка (всего)	28
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	28
в том числе:	
теоретические занятия	14
практические работы	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	0
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций У,З.	Уровень усвоения
Введение	Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний требований охраны труда в профессиональной деятельности. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	1	ОК 04, ОК 07, ЛР13-ЛР15	1
Раздел 1. Управление безопасностью труда.		3ч		
Тема 1.1. Трудовое законодательство	Содержание учебного материала:	2		1
	1. Трудовой и коллективный договор. Рабочее время и время отдыха. Права и обязанности работника в области охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда .	1	3.1 3.2 ОК 04, ОК 07, ЛР 4 ЛР 10 ЛР13	1
	2. Особенности регулирования труда работников до 18 лет и особенности регулирования труда женщин. Дисциплина труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1		1
Тема1.2. Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала: Профессиональная подготовка работника в области охраны труда, порядок обучения требованию охраны труда. Инструктажи по охране труда, характеристика, оформление документации. Требования к персоналу. Стажировка и допуск к работе. Тест 1 по теме 1.2.	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 ОК 04, ОК 07, ЛР 4 ЛР 10 ЛР13 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	1
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		5ч. в том числе 2ч. на ПР		
Тема 2.1. Источники и характеристики негативных факторов, их	Содержание учебного материала:			2
	Классификация опасных и вредных производственных факторов, типичные источники ОВПФ и негативное воздействие реально действующих ОВПФ на работника ПОП. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных	1	3.4 3.5 ОК01	

действие на человека.	веществ в рабочей зоне ПОП. Гигиеническое нормирование содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны.		ОК 02 ОК 04, ОК 07, ЛР4 ЛР10 ЛР 13 ЛР14 ЛР15 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	
Тема 2.2. Микроклимат и условия труда на рабочем месте.	Содержание учебного материала:	4		2;3
	Особенности нормирования показателей микроклимата. Меры обеспечения норм микроклимата: вентиляция, кондиционирование, теплоизоляция. Освещение и производственных помещений, классификация, требования. Стробоскопический эффект как причина производственного травматизма и предупреждение его образования.	1		
	Понятие «условия труда». Классы условий труда их характеристика. Специальная оценка условий труда. Компенсации и льготы для работников, занятых на вредных и опасных работах. Тест №2	1		
	Практическая работа № 1 «Нормализация условий труда» - измерение определенных параметров микроклимата и освещенности в помещениях колледжа, проверка их соответствия установленным нормам СанПиН.	2		
Раздел 3. Безопасность в сфере профессиональной деятельности		17чв том числе 12ч. на ПР		
Тема 3.1. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала:	4		2;3
	Общие сведения о взрыве и процессе горения. Классификация производственных помещений по взрыво и -пожароопасности. Основные причины возникновения пожаров на ПОП. Легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, аэрогель и аэрозоль.	1	У.1, У.2, У.5 У.6 3.3, 3.4, 3.5 ОК01 ОК02	2
	Действия работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещения при пожаре. Чтение плана эвакуации Средства пожаротушения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.	1	ОК 04, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР4 ЛР10 ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	2
	Практическая работа № 2 «Оценка состояния эвакуационных путей и выходов из здания колледжа»-проверка соответствия эвакуационных путей и выходов колледжа требованиям пожарной безопасности.	2		3
Тема 3.2 Электро-безопасность	Содержание учебного материала:	3		1;2;3
	Классификация производственных помещений по степени электробезопасности. Напряжения шага и прикосновения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1		2

	Тест №3			
	Лабораторная работа №1 «Защита от поражения электрическим током в электроустановках напряжением до 1000В» - задание указано в методическом пособии	2		3
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала:	6		2; 3
	Общие принципы безопасной эксплуатации производственного оборудования предприятий общественного питания (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Требования к рациональному размещению оборудования. Знаки безопасности, звуковая и цветовая сигнализация,	1		2
	Безопасная эксплуатация производственного оборудования. Средства коллективной защиты. Устройство и безопасность сосудов, работающих под давлением. Требования к приборам и регулирующим устройствам	1		
	Практические работы № 3-4	4		3
	№3 «Определение опасных зон производственного оборудования и средств защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов».	2		
	№4 «Проведение первичного инструктажа по охране труда при выполнении работ на ПОП»	2		
Тема 3.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала:	4		1;3
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их классификация. Понятие «несчастный случай», классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях	1		1
	Идентификация травмирующих и вредных факторов с причинами травматизма. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	1		1
	Практическая работа №5 «Учет и расследование несчастных случаев на производстве. Оформление акта Н-1» - задание указано в методическом пособии.	2		3
Контрольная работа- практическая работа № 6 «Определение потенциальных и реальных ОВПФ и их		2		

источников» - решение ситуационных производственных задач			
Всего	28		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете «Экологические основы природопользования, безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная маркерная;
- лабораторная установка:
«Электробезопасность в электроустановках до 1000В»
- комплект учебно-наглядных стендов.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- компьютер;
- мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения реализации программы:

3.2.1. Основные источники

Печатные издания

1.Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник. – 4-е изд. - М.: ОИЦ «Академия», 2023. – 288 с.

Электронные ресурсы ЭБС

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM

1.Графкина М.В. Охрана труда: учебник.- М.: НИЦ ИНФРА-М, 2023. – 212 с.

2.Пачурин Г.В., Щенников Н.И., Курагина Т.И. Охрана труда. Методика проведения исследований несчастных случаев на производстве: учеб.пособие, 2023. – 143 с.

3.Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с.

Нормативные источники:

1.ТК РФ от 1.03.2022г. раздел X

2. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к УТ».

3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 14 сентября 2021 г. № 629н «Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную»
4. Приказ Минтруда России от 15 сентября 2021 г. № 632н «Об утверждении рекомендаций по учету микроповреждений (микротравм) работников»

3.3 Перечень дидактических средств обучения

Наглядные пособия:

диэлектрические перчатки, огнетушители марок ОУ, ОП, заземляющие соединения, блокировочное устройство.

Аудиовизуальные пособия:

видеоролики, презентации к урокам, электронные плакаты

Другие пособия:

методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, типовые инструкции при выполнении работ на предприятиях общественного питания, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работе

Комплект технической документации (паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности):

паспорт на лабораторную установку «Электробезопасность в электроустановках до 1000В».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
3. 1. системы управления охраной труда в организации;	ориентируется в структурной системе управления и контроля за соблюдением трудового законодательства, перечисляет их назначение и функции	устный опрос; оценка выполнения теста №1- №2
3.2 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	перечисляет и руководствуется нормативными документами, называет виды ответственности за их не выполнение	оценка выполнения теста №1-№2; практические работы №1-№2
3.3 обязанности работников в области охраны труда;	четко определяет обязанности работника области охраны труда	устный опрос, оценка выполнения теста №1
3.4 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	классифицирует причин производственного травматизма, объясняет и понимает влияние своих действий на безопасность труда	оценка защиты практических работ №2, №3, №5, №6; тест №3
3.5 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	классифицирует потенциальные и реальные опасности несоблюдения требований безопасности производственного процесса, понимает профессиональную терминологию	оценка защиты практических работ №4, №5, тест №3
3.6 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	понимает назначение, называет периодичность и причины проведения инструктажей по охране труда; знает правила их регистрации и учета.	устный опрос, тест №1, практическая работа №4
3.7 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	перечисляет виды средств и способы защиты, называет требования к их хранению и применению	устный опрос, тест №3, лабораторная работа №1
Умеет:		
У.1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с	определяет источники опасности и вредности, связанные с профессиональной деятельностью,	оценка выполнения практических работ №3, №5, №6

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	идентифицирует характер их воздействия на работника с условиями труда	
У.2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	оптимальность выбора способов и средств защиты от возможных опасностей и вредностей производственного процесса	оценка выполнения лабораторной работы №1 ; практической работы №1
У.3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	точность оценки и эффективность методов нормализации условий труда и адаптации работника к опасностям	оценка выполнения практических работ №1, №2, №3
У.4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	полнота, последовательность и правильность инструктирования работника, показ безопасных приемов работы на рабочем месте, демонстрация применения средств защиты	оценка выполнения практической работы №3, №4
У.5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	грамотно и доступно объясняет опасные зоны оборудования, требования ОТ, действие ОВПО на работника	оценка выполнения практических работ №1- №4
У.6 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	соблюдение требований инструкций по охране труда, точная оценка аварийной ситуации, эффективность принятых решений по ее стабилизации	оценка выполнения практических работ №1- №6
У.7 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	правильность оформления инструкций, журналов регистрации инструктажей по охране труда, актов Н-1 и др. документации по ОТ	оценка выполнения практических работ №4, №5
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК.4. 1 ПК 5.1	соблюдение требований инструкций по охране труда к организации рабочего места; правильность и безопасность при работе на технологическом оборудовании, осознанные и правильность действий по предотвращению аварийной ситуации	практические работы №1-№6 устный опрос, вопросы 1-52

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	- соответствие выбранных методов решения нестандартных ситуаций целям и задачам; - рациональность планирования и организация деятельности	экспертная оценка выполнения практических работ. Участие: в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в исследовательской работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ЛР 14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	определяет необходимые источники информации, планирует процесс поиска и структурирует получаемую информацию; оценивает практическую значимость результатов поиска и оформляет результаты поиска применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач	выполнение практических и самостоятельных работ. Участие: в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в исследовательской работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - своевременно сдает задания.	наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ. Участие: в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в исследовательской работе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	знает и соблюдает нормы экологической безопасности	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Участие: в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в исследовательской работе
Освоение выше перечисленных умений и знаний	Правильность и полнота ответов, правильность и полнота анализа производственной ситуации	оценка выполнения контрольной работы