

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»  
\_\_\_\_\_ А.Р. Балабанова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер



г. Алушта, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Крамар Светлана Ивановна – преподаватель высшей категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ С.И. Крамар

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

© Крамар С. И. – автор составитель

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:** учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбноговодного сырья
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

	водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	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 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа,

в том числе:

- лекций – 16 часов;

- занятий в форме практической подготовки – 18 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>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лекции	16
лабораторные занятия	-
занятий в форме практической подготовки	18
контрольные работы	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Домашнее задание	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Общие вопросы охраны труда</b>		<b>4</b>		
Тема 1.1. Государственное регулирование в сфере охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Правовые основы охраны труда. Основные понятия, термины и определения в сфере безопасности и охраны труда.	<b>2</b> 1		1
Тема 1.2. Основные положения трудового права	<b>Содержание учебного материала</b> 2. Трудовой договор.	<b>2</b> 1		1
<b>Раздел 2. Организация работы по охране труда на предприятии</b>		<b>3</b>		
Тема 2.1. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии	<b>Содержание учебного материала.</b> 3. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии 4. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве	<b>2</b> 1 1		1 1
Тема 2.2. Аттестация рабочих мест по условиям труда	<b>Содержание учебного материала</b> 5. Аттестация рабочих мест по условиям труда	<b>1</b> 1		1
<b>Раздел 3. Производственная безопасность</b>		<b>3</b>		
Тема 3.1. Производственный травматизм и профессиональная	<b>Содержание учебного материала</b> 6. Классификация опасных и вредных производственных факторов и травм. Средства коллективной защиты от травм. 7. Средства коллективной защиты от травм.	<b>3</b> 1 1		1 1

заболеваемость				
<b>Раздел 4. Производственная санитария и гигиена труда</b>		<b>4</b>		
Тема 4.1. Вредные вещества и меры защиты от их воздействия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
	8. Основные определения и классификация вредных веществ.	1	О.2 стр.186-195	1
	9. Характеристики вредных веществ.	1	О.2 стр.195-199	1
Тема 4.2. Микроклимат на рабочих местах и его обеспечение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
	10. Микроклимат и его показатели.	1	О.2 стр.209-214	1
	11. Терморегуляция организма.	1	О.2 стр.214-215	1
<b>Раздел 5. Пожаро- и взрывобезопасность</b>		<b>7</b>		
Тема 5.1. Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
	12. Особенности пожароопасности пищевых предприятий.	1	О.2 стр.262-265	1
	13. Категории и классификации помещений, зданий, сооружений и технологических процессов по пожаро- и взрывоопасности.	1	О.2 стр. 265-266	1
5.2. Организация пожарной безопасности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>		
	14. Организация пожарной охраны.	1	О.2 стр. 279-283	1
	15. Пожарная сигнализация и связь.	1	О.2 стр.283-287	1
	16. Средства пожаротушения.	1	О.2 стр. 287-291	1
	17. Первичные средства пожаротушения.	1	О.2 стр. 300	1
	18. Автоматические средства пожаротушения.	1	О. 2 стр. 303	1
<b>Практико- ориентированный раздел</b>	<b>Занятия в форме практической подготовки</b>	<b>2</b>		
	<b>19-20. Практическое занятие № 1</b> Изучение основных понятий и терминологии.	2	МУ к ПЗ №1	2
	<b>21-22. Практическое занятие № 2</b> Составление таблиц по видам ответственности за правонарушения.	2	МУ к ПЗ №2	2
	<b>23-24. Практическое занятие № 3</b> Составление таблиц по видам ответственности за правонарушения.	2	МУ к ПЗ №3	2

	<b>25-26. Практическое занятие № 4</b> Изучение прав работника в области охраны труда	2	МУ к ПЗ №4	2
	<b>27-28. Практическое занятие № 5</b> Изучение видов инструктажей по охране труда.	2	МУ к ПЗ №5	2
	<b>29-30. Практическое занятие № 6</b> Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести.	2	МУ к ПЗ №6	2
	<b>31-32. Практическое занятие № 7</b> Изучение комплекса мер коллективной защиты от вредных веществ.	2	МУ к ПЗ №7	2
	<b>33-34. Практическое занятие № 8</b> Изучение плана эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2	МУ к ПЗ № 8	2
	<b>35-36. Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>		
	<b>Всего</b>	<b>36</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности, основ безопасности жизнедеятельности, охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся; учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 06. Охрана труда, включающее в себя презентации;
- учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.).

Основная литература:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.oхранatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>.

Библиотекарь

М.Н. Сенюшина

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• владение навыками выявления опасных и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• владение навыками использования средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение правил участия в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценке условий труда и уровня травмобезопасности;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применения правил проведения вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктирования их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• воспроизведение выработки и контроль навыков, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</li> </ul>
<b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• знает законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• обязанности работников в области охраны труда;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• знает обязанности работников в области охраны труда;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдает правила предотвращения фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использует приёмы предотвращения возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• владеет знаниями по порядку и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• владеет знаниями порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>
<p><b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими компетенциями:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-</li> </ul>

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии.
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
<b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся овладеет профессиональными компетенциями:</b>	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Осуществление подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку,	Осуществление обработки, подготовки овощей,

подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществление подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществление подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществление подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществление подготовки рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента