

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

название учебной дисциплины

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
		Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
		Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
		Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
		Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
		Участвовать в планировании основных показателей производства.
		Планировать выполнение работ исполнителями
		Организовывать работу трудового коллектива.
		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
--	--	---

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 72 часа.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	72
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	72
в том числе:	
- теоретическое обучение	
- лабораторные работы(если предусмотрено)	
- практические занятия(если предусмотрено)	14
- курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
- самостоятельная работа	24
- промежуточная аттестация (зачет/дифференцированный зачет/экзамен)	

5. Содержание дисциплины

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда
Введение
Тема 1.1 Нормативно-правовая база безопасности труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания

Тема 1.4 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 2. Условия труда и производственная санитария

Тема 2.1 Факторы, определяющие условия труда

Тема 2.2 Вредные производственные факторы и их влияние на организм

Раздел 3. Производственная безопасность

Тема 3.1 Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания и торговли

Тема 3.2. Электробезопасность

Тема 3.3 Пожарная безопасность