

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 21.04.2022 16:48:08
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fe4c62176c011c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10. ОХРАНА ТРУДА

специальность

среднего профессионального образования

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 299
от «23» сентября 2021 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 15 от «22» июня 2021 г.

Председатель ЦК: _____/М.Н. Барская/

Разработчик:

Михайлова О.Н., преподаватель

«_____» _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10. ОХРАНА ТРУДА**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Охрана труда является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- системы управления охраной труда в организации;
- 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 подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;

самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	8
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
подготовка сообщений;	4
поиск информации на сайтах Интернета;	4
составление словаря терминов	4
составление таблиц	4
Промежуточная аттестация в форме	экзамена

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	3	
	1 Понятие «охрана труда». Основные принципы обеспечения охраны труда как системы мероприятий: осуществление мер, необходимых для обеспечения сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности		1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: Поиск информации на сайтах Интернета по обеспечению современных условий сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.	1	
Раздел I. Основы охраны труда			
Тема 1.1. Основные принципы обеспечения безопасности труда	Содержание учебного материала	3	
	1 Понятие «безопасность труда». Понятие риска как меры опасности. Идентификация опасностей и оценка риска. Классификация опасных и вредных производственных факторов.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: «Опасные и вредные производственные факторы».	1	
Тема 1.2 Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека	Содержание учебного материала:	3	
	1 Физические негативные факторы: электромагнитные, ионизирующие излучения, электрический ток, шум, вибрация и другие. Химические негативные факторы, их классификация. Классификация СИЗ.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Негативные факторы и их воздействие на человека на производстве».	1	
Раздел 2. Обеспечение производственной безопасности, санитарии и гигиены в процессе трудовой деятельности			
Тема 2.1 Защита человека от негативных	Содержание учебного материала:	3	
	1 Защита от шума, вибрации, инфра- и ультразвука, электромагнитных излучений, радиации. Методы и средства защиты от химических и биологических факторов.		2

физических, химических и биологических факторов.	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Современные методы защиты от вредных веществ».	1	
Тема 2.2. Микроклимат производственных помещений.	Содержание учебного материала	3	
	1 Механизмы теплообмена. Терморегуляция организма. Гигиеническое нормирование микроклимата. Методы обеспечения комфортных микроклиматических условий.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Современные методы обеспечения комфортных микроклиматических условий».	1	
Тема 2.3. Освещение	Содержание учебного материала:	6	
	1 Характеристика освещения, виды. Искусственные источники света. Нормирование.		2,3
	Практическое занятие №1 Контроль освещения рабочих мест в производственных помещениях.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Современные виды освещения».	2	
Тема 2.4. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала:	3	
	1 Виды и условия горения. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика. Способы и средства тушения пожаров. Пожарная сигнализация и связь. Автоматические средства тушения пожаров. Огнетушители – характеристика, правила пользования.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Средства тушения пожаров. Пожарный инвентарь». Составить противопожарные инструкции на предприятиях общественного питания.	1	
Тема 2.5 Электробезопасность	Содержание учебного материала	3	
	1 Электротравматизм. Действия электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Методы и средства защиты от поражения электрическим током.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему: «Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях»	1	
Раздел 3. Правовые и организационные основы охраны труда.			
Тема 3.1 Трудовое законодательство Российской	Содержание учебного материала:	9	
	1 Правовые источники охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ, Постановление правительства РФ, нормативные правовые акты федеральных органов исполнительной власти. Система стандартов безопасности труда.		2,3

Федерации	2	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Служба охраны труда. Общественный контроль и профсоюзы по охране труда. Разработка инструкций по охране труда.		2,3
		Практические занятия		
		Практическое занятие №2. Изучение федеральных законов, нормативно-технических документов по охране труда.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Поиск информации на сайтах Интернета. Разработать инструкции по охране труда по своей специальности.	3	
Тема 3.2 Специальная оценка условий труда.		Содержание учебного материала:	3	1,2
	1	Задачи и порядок проведения аттестации рабочих мест, Заполнение карты рабочего места по условиям труда. Порядок разработки и утверждения.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу по специальной оценке условий труда по своей специальности.	1	
Тема 3.3. Производственный травматизм и социальная защита пострадавших на производстве		Содержание учебного материала:	9	2,3
	1	Классификация несчастных случаев. Основные причины производственного травматизма. Статистические показатели и методы анализа. Экономический механизм и финансовое обеспечение системы управления охраной труда. Основные виды средств коллективной защиты.		
		Практическое занятие №3. Расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве.	2	
		Практическое занятие №4 Порядок возмещения вреда при несчастных случаях и профессиональных заболеваниях.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Сделать сообщение: «Моральный и материальный вред». «Страховые тарифы и взносы».	3	
		Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы дисциплины требуют наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: кабинет оснащен действующим оборудованием, мультимедийным оборудованием, учебными столами двухместными (18), стульями ученическими (36), классная доска, вмонтированная в переднюю стену. В кабинете есть естественное и искусственное освещение, отопление централизованное.

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам
2. Информационно-коммуникативные средства
3. Экранно-звуковые пособия
4. Мультимедийное оборудование,
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

3.2 Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

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. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 5-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

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 заболеваниях».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;	перечисляет опасные и вредные производственные факторы, связанные с профессиональной деятельностью;
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	демонстрирует средства индивидуальной защиты, связанные с профессиональной деятельностью;
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда и уровень травмобезопасности;	проводит исследования рабочих мест по условиям травмобезопасности;
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	проводит вводный инструктаж с работниками пищевого производства;
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	перечисляет работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	объясняет условия труда;
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	объясняет порядок ведения документации установленного образца по охране труда и сроки ее заполнения;
Знать: системы управления охраной труда в организации;	дает характеристику СУОТ в организации;
нормативные правовые акты содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	перечисляет основные законы по охране труда и иные нормативные правовые акты;
обязанности работников в области охраны труда;	перечисляет обязанности работников в области охраны труда;
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	объясняет роль последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	объясняет порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;
порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты.	называет особенности хранения средств индивидуальной защиты.
ПК1.1.Организовывать и производить	1.Знает способы доставки муки на предприятие

приемку сырья	2.Подбирает оборудование для разгрузки муки 2.Понимает условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования для разгрузки муки 3.Знает способы доставки дополнительного сырья. 4. Знает правила приема дополнительного сырья. 5.Подбирает оборудование для внутриваровой транспортировки и хранения дополнительного сырья. 6.Соблюдает правила безопасной эксплуатации оборудования для внутриваровой транспортировки и хранения вспомогательного сырья. 7.Знает способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья	1.Проводит оценки качества основного сырья. 2.Проводит оценки качества дополнительного сырья 3.Контролирует наличие сопроводительной документации на муку 4.Осуществляет прием муки по правилам приема муки 5. Осуществляет прием дополнительного сырья по правилам приема дополнительного сырья . 6.Контролирует наличие сопроводительной документации на дополнительное сырье
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья	1.Обеспечивает необходимые режимы для хранения основного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения 2. Обеспечивает необходимые режимы для хранения дополнительного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения 3.Знает виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. 4.Анализирует процессы, приводящие к порче муки при хранении 5. Разрабатывает мероприятия по устранению процессов, вызывающих порчу муки при хранении
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	1.Подбирает машины и агрегаты для подготовки муки к переработке. 2.Знает правила безопасной эксплуатации машин и агрегатов для подготовки муки к переработке. 3.Подготавливает муку к производству: просеивает, проводит магнитную очистку и взвешивание 4.Подбирает оборудование для подготовки соли и дрожжей 5.Знает правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки соли и дрожжей 6.Готовит соль и дрожжи к переработке в соответствии с требованиями подготовки 8.Знает порядок подготовки сахара и патоки к переработке 9.Подбирает оборудование для подготовки сахара и патоки. 10.Знает правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки сахара и патоки 11.Знает порядок подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке 12.Подбирает оборудование для подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке. 13.Знает правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных

	изделий, согласно заданному условию; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий	- дано описание устройства, принципа действия; - безопасно эксплуатирует основное технологическое оборудование по заданным условиям.
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Определяет показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Составляет производственную рецептуру, согласно заданным условиям и нормативной документации; составляет схемы технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве сахаристых кондитерских изделий, согласно заданному условию; определяет органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Составляет аппаратурно-технологическую схему приготовления мучных кондитерских изделий по заданной ситуации; разрабатывает характеристику назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; определяет органолептические и физико-химические показатели качества мучных кондитерских изделий по заданным условиям; составляет схему технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; оформляет учетно-отчетную документацию (товаротранспортная накладная, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); разрабатывает рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Составляет аппаратурно-технологическую схему процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; дает описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	- проводить анализ качества сырья; - по результатам контроля сырья давать рекомендации для оптимизации технологического процесса
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс	- вести технологический процесс производства различных видов макаронных изделий;

производства различных видов макаронных изделий.	-соблюдать правила техники безопасности
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	-рассчитывать выход продукции в ассортименте; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	-принимать управленческие решения
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	-организовывать работу коллектива исполнителей
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров; определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно организует собственные приемы обучения, в том числе в рамках исследовательской деятельности; дает оценку собственного продвижения, личностного развития
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и

в профессиональной деятельности.	рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса
----------------------------------	--