

Инновационные и активные методы обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС

Матвеева Елена Васильевна,
*преподаватель общепрофессиональных дисциплин,
ГБПОУ КК «Армавирский техникуме технологии и сервиса»,
г. Армавир, Краснодарский край, Россия*

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аннотация. Рабочая тетрадь по дисциплине ОП.08 Охрана труда для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлены в соответствии с требованиями ФГОС.

Задания в тетради направлены на освоение знаний и умений, также они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки по освоению ОП.08 Охрана труда ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формированию профессиональных компетенций (ПК)¹:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

¹ Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" // Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/70706902/#ixzz5MBphZ11c>

Инновационные и активные методы обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

и общих компетенций (ОК)²:

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.

² Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания"// Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/70706902/#ixzz5MBphZ11c>

Инновационные и активные методы обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС

Ключевые слова: охрана труда, методические рекомендации, рабочая тетрадь.

Охрана труда – система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия³.

Главными участниками труда является человек, производственная среда, их взаимосвязь. Охрана труда призвана, разработать систему мероприятий, направленных на повышение безопасности человека в процессе труда. В курсе «Охрана труда» рассматриваются правовые, организационные и общие принципы создания безопасных условий труда.

Задания, представленные в рабочей тетради, дают обучающимся навыки работы со стандартами, помогают проанализировать состояние охраны труда, дают возможность осмыслить основные направления охраны труда на предприятиях общественного питания.

Тесты и кроссворды, составление схем, заполнение таблиц – одна из форм повторения и закрепления материала, пробуждающая интерес к изучаемому материалу, развивающая мышление обучающихся.

Рабочая тетрадь предназначена для самоконтроля сформированных компетенций обучающихся, а также для контроля усвоения обучающимися материала профессиональной направленности со стороны преподавателя.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативная документация:

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ)
2. Мотова Т. И.; Охрана труда – Барнаул: 2015.
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания"// Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/70706902/#ixzz5MBphZ11c>
4. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. От 30.12.2015)
5. Федеральный закон «Об основах охраны труда Российской Федерации» (Принят Государственной Думой 23 июня 1999 года, Одобрен Советом Федерации 2 июля 1999 года).
6. Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.

³ Мотова Т. И.; Охрана труда – Барнаул: 2015.

Инновационные и активные методы обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС

7. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.

8. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524- 2013. Услуги общественно-го питания. Требования к персоналу.

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 320 с.

Дополнительные источники:

1. Бобкова О.В. Охрана труда и техника безопасности. Обеспечение прав работника. М.: Омега-Л, 2008. — 290 с.

2. Петров С.В., Вольхин С.Н., Петрова М.С. Охрана труда на производстве и в учебном процессе. М.: ЭНАС, 2006. — 232 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ohranatruda.ru/>

2. <http://www.trudcontrol.ru/>

3. <http://www.tehdoc.ru/>