

Технологическая карта учебного занятия в соответствии с требованиями ФГОС СПО

ФИО преподавателя, квалификационная категория	Блинова С.М., преподаватель охраны труда, первая квалификационная категория			
Код, наименование специальности	43.01.09 «Повар, кондитер»			
Учебный цикл	Общепрофессиональный цикл			
Учебная дисциплина/МДК	ОП. 06 «Охрана труда»			
Междисциплинарные связи	Предшествующие учебные дисциплины/МДК		Последующие учебные дисциплины/МДК	
Формируемые компетенции	Общие компетенции		Профессиональные компетенции	
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких

		контекста		блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
			ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Требования к результатам освоения дисциплины/МДК	Освоенные умения		Усвоенные знания	
	У1	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;		фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	У2	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;		законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации
Уровень освоения	Продуктивный (применение знаний по образцу, решение типовых задач, объяснение)			
Тема учебного занятия	«Проверочная работа по знаниям охраны труда»			
Тип учебного занятия	Игровое тестирование.			
Формы и методы обучения	Словесный метод - дискуссия			
Образовательные технологии	обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа)			
Цели учебного занятия	Образовательная	Развивающая		Воспитательная
	проверка знаний и навыков по охране труда; проконтролировать степень усвоения материалов.	развивать навыки принятия правильных решений в создавшихся на рабочем месте ситуациях, при не соблюдении требований охраны труда и техники безопасности; способствовать развитию аналитического		прививать интерес к соблюдению требований по охране труда и технике безопасности; формировать культуру безопасности жизнедеятельности,

		мышления и познавательных умений; привить интерес к изучаемой дисциплине и будущей профессии; развить логическое мышление.			коллективизм, навыки взаимопомощи, находчивость в трудных ситуациях.
Требования к результатам освоения темы учебного занятия	Освоенные умения			Усвоенные знания	
	У1	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;			фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	У2	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;			законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения темы учебного занятия	Игровое тестирование, устный опрос				
Организация образовательного пространства учебного занятия	Ресурсы учебного занятия				Формы работы на занятии
	Материально-техническое обеспечение	Основная литература	Дополнительная литература	Электронные информационные и образовательные ресурсы	
	Презентация к уроку, ПК, проектор	Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой	Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании,	https://ohranatruda.ru/ – информационный портал Охраны труда в России; http://www.unitalm.ru/blog/ - блог по охране труда учебно-	Фронтальная, самостоятельная, индивидуальная

	промышленности и общественном питании»: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. Изд. центр «Академия», 2018 г.	пищевых производствах в малом бизнесе и быту, учеб. пособие для НПО и СПО - М.:ИРПО изд.центр «АКАДЕМИЯ», 2000-224с.	методического центра Юнитал-М		
Планируемые образовательные результаты	Предметные		Метапредметные		Личностные
	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности		правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.		организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.