

АННОТАЦИЯ

рабочей программы по дисциплине «Охрана труда» по специальности 09.02.01 "Компьютерные системы и комплексы"

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне, нормы и требования к гигиене и охране труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием;

- нормативные документы по использованию средств вычислительной техники и видеотерминалов;

- виды и периодичность инструктажа по технике безопасности и охране труда (ТБиОТ).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ "Охрана труда"

Компетенции	Расшифровка	Характеристика компетенции
ОК.1.	Общая компетенция	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2.	Общая компетенция	Организовывать свою деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК.3.	Общая компетенция	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4.	Общая компетенция	Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.8.	Общая компетенция	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.9.	Общая компетенция	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК.10.	Общая компетенция	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК.1.	Профессиональная компетентность	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказом потребителей
ПК.2.	Профессиональная компетентность	Организовывать выполнение заказов потребителей

	нальная компетентность	
ПК.3.	Профессиональная компетентность	Контролировать качество выполнения заказа
ПК.4.	Профессиональная компетентность	Участвовать в оценке эффективности деятельности предприятия
ПК.5.	Профессиональная компетентность	Организовывать и контролиировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК.6.	Профессиональная компетентность	Разрабатывать и составлять предложения по повышению качества обслуживания
ПК.7.	Профессиональная компетентность	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК.8.	Профессиональная компетентность	Проводить производственный контроль и контроль качества продукции и услуг общественного питания