

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

11 августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 08 Охрана труда**

*название дисциплины*

Специальность  
среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

*код и наименование специальности*

базовой подготовки

*базовой или углубленной (для ППСЗ)*

Форма обучения

Очная

*очная, очно-заочная, заочная*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311  
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна  
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.


Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Карандышова К.И., преподаватель 

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. 

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР



Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя  
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андреанова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы



Романова М.Н.

**Содержание**

# Содержание

- 1. Паспорт рабочей программы дисциплины**
  - 1.1. Область применения программы
  - 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
  - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
  - 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
  - 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины
- 2. Структура и содержание дисциплины**
  - 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
  - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
- 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**
  - 3.1. Образовательные технологии
  - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 3.3. Информационное обеспечение обучения
- 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 08 Охрана труда

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл базовой программы.

### 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные продукты и сырье, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### 1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

*Целью* изучения дисциплины является формирование комплекса знаний, умений и навыков по охране труда и технике безопасности на производстве, освоение приемов и методов по применению и использованию средств индивидуальной защиты, а также специальной одежды и обуви при выполнении различных работ в общественном питании и пищевых производствах.

*Задачи изучения дисциплины:*

- формирование знаний о производстве работ в общественном питании и пищевых производствах;
- формирование культуры труда, технологической и трудовой дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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 роста.

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), за 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.

И профессиональными компетенциями (ПК):

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.

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.

**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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их

- по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным 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 ее заполнения и условия хранения;

**знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные 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 подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.  
 консультации - 4 часа.

**2. Структура и содержание дисциплины**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий**

Вид учебных занятий	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
лекции	<i>18</i>
лабораторные занятия	-
практические занятия, семинары	<i>18</i>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Консультации для обучающихся</b>	<b><i>4</i></b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>14</i>
в том числе:	
самост. работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
самост. работа над индивидуальным проектом <i>(если предусмотрено)</i>	-
рефераты, презентации, сообщения	<i>14</i>
<b>Форма промежуточной аттестации по дисциплине:</b> <b>семестр</b>	<i>Другие – 3</i>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 08 «Охрана труда»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Проблемы обеспечения безопасности труда в общественном питании	1	1
<b>Раздел 1.</b> Законодательные положения по охране труда		<b>12</b>	
Тема 1.1. Основные законодательные положения по охране труда	Основные документы, регламентирующие охрану труда	2	1
	Организация охраны труда на производстве.		1
	Обязанности работодателя и работника засостоянии условий и охраны труда.		1
	Надзор и контроль по охране труда.		1
	<b>Практическая работа № 1:</b> Изучение ФЗ, нормативно-технических документов в области охраны труда	2	
Тема 1.2. Производственный травматизм	Причины производственного травматизма и профзаболеваний	2	3
	Расследование и учёт несчастных случаев на производстве		2
	<b>Практическая работа № 2:</b> Расследование и учёт несчастных случаев на производстве	2	2
	<b>Практическая работа № 3</b> Анализ производственного травматизма на предмет определения коэффициентов травматизма	2	

	<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 1.</p> <p>2 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: подготовка докладов и презентаций по теме</p> <p>1.Продолжительность рабочего времени, установленного законодательством о труде.</p> <p>2.Общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников.</p>	2	
<b>Раздел 2. Производственная санитария</b>		<b>11</b>	
Тема2.1. Вредные производственные факторы	Виды и характеристики вредных производственных факторов	2	2
	Гигиенические критерии оценки условий труда		2
	Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда.		2
	<b>Практическая работа № 4:</b> Вредные и опасные производственные факторы	2	
Тема 2.2. Производственное освещение	Общие сведения о освещении и его видах. Правила и нормы освещения	1	2
	<b>Практическая работа № 5:</b> Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка соответствия их установленным нормам	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 2</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: подготовка докладов и презентаций по теме</p> <p>1.Шум и вибрация и их влияние на здоровье человека</p> <p>2.Электромагнитные излучения (ЭМИ) на производстве.</p>	4	
<b>Раздел 3. Техника безопасности</b>		<b>17</b>	



3.1. Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.	Устройство предприятий общественного питания, содержание территории и помещений	1	1
	Организация технологических процессов и рабочих мест в соответствии с правилами техники безопасности	1	2
	<b>Практическая работа № 6:</b> Разработка инструкций по охране труда	2	
3.2 Электробезопасность	Опасность поражения и действие электрического тока на человека	2	1
	Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации		2
	Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.		2
3.3 Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования	3	3
	Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования		3
	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования		3
	Техника безопасности при эксплуатации подъемно – транспортного оборудования		3
	<b>Практическая работа № 7:</b> Анализ влияния различных факторов на степень поражения человека электрическим током. Приемы оказания первой помощи при поражении электрическим током	3	
	<u>Самостоятельная работа:</u> выполнение домашних заданий по разделу 3. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы подготовка докладов и презентаций по теме 1. Техника безопасности при эксплуатации электрических плит 2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования холодного цеха 3. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования с газовым обогревом	5	
	<b>Контрольная работа</b>	1	

<b>Раздел 4. Пожарная безопасность</b>		<b>10</b>	
4.1. Организация пожарной охраны	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания	2	1
	Пожароопасные свойства веществ и материалов		1
	Классификация объектов по степени пожарной опасности		1
4.2. Противопожарная профилактика	Противопожарная профилактика	2	2
	Пожарная безопасность на территории предприятия общественного питания и в цехах		2
	Пожарная безопасность при выполнении работ		3
	Действия в случае пожара. Средства тушения пожара.		3
	<b>Практическая работа № 8:</b> Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств пожаротушения, пожарной сигнализации.	3	
	<u>Самостоятельная работа:</u> выполнение домашних заданий по разделу 4. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: подготовка докладов и презентаций по теме 1. Возможные источники пожара на предприятии общественного питания 2. Действия в случае пожара	3	
	Д/Зачет	1	
	Консультации	4	
	<b>Всего( max)</b>	<b>54</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (18 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Образовательные технологии

3.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 100 % аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
3	Л	Технологии диалогического общения, игровые. установка мульти-медиа	ЭОР «Охрана труда», 2013г. ЭОР «Электротехника и электроника» (раздел электробезопасность)
	ПЗ, С	установка мульти-медиа	ЭОР «Охрана труда », 2013г ЭОР «Электротехника и электроника» (раздел электробезопасность)
	ЛР		

#### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

- 
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением Программное обеспечение: Intel Core i-5 4210 CPU 2.6Ghz 4Gb RAM Windows 10(x64); пакет программ MICROSOFT OFFICE; пакет программ ADOBE; мультимедиа проектор.

Оборудование Учебного кулинарного цеха:

Тепловое оборудование: плита электрическая, пекарный шкаф, водонагреватель.

Механическое оборудование: электромясорубка, миксер, измельчитель, овощерезательная машина.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Бурашников Юрий Михайлович.

Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле :  
Учебное пособие для начального профессионального образования

/ Бурашников Юрий Михайлович, Максимов Алексей Сергеевич; Ред. В.А.Савосик;

Рец. Т.А.Сопачева. - 8-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013. - 320с. - (Начальное профессиональное образование:Повар, кондитер). - Регистрационный номер рецензии 110 от 12 августа 2010 г. ФГУ "ФИРО". - Предисл.:с.4.-Прил.:с.308-312.-Список лит.:с.315. - ISBN 978-5-7695-9997-2.

2. Калинина Валентина Михайловна.

Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Калинина Валентина Михайловна; Ред. В.А.Савосик; Рец. Л.В.Граненова, Н.В.Божьева. - 4-е изд.,стер. - М. : Академия, 2014. - 320с. - (Профессиональное образование:Пищевое производство). - Регистрационный номер рецензии 549 от 29 июля 2009 г.ФГУ "ФИРО". - Предисл.:с.4.-Прил.:с.281-312.-Список лит.:с.313. - ISBN 978-5-4468-1375-9.

Дополнительные источники:

1.Трудовой кодекс РФ.

2.Типовые инструкции по охране труда для основных профессий и видов работ, ООО «АПРОХИМ-ПРЕСС», 2014г.

Нормативные документы:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации. - Новосибирск: Сиб. универ., 2005. - 203 с.
2. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации». 1999.
3. Межотраслевые типовые правила по охране труда для работников системы общественного питания. - М.: ИНФА-М, 2002. - 138 с.
4. Положение о расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Постановление Правительства Российской Федерации от 11.03.99. № 279

**Электронно-библиотечные системы**

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет ресурсы:

1. Ресурс, посвященный вопросам охраны труда и безопасности <http://www.tehdoc.ru/catalog.html>
2. Документация по охране труда<http://truddoc.narod.ru/index.html>
3. Нигма – информационная поисковая система<http://nigma.ru/>
4. Библиотека машиностроителя<http://lib-bkm.ru>
5. Российское образование: Федеральный портал<http://www.edu.ru/>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/window>
7. Российская государственная библиотека<http://www.rsl.ru/>

Электронные ресурсы:

5. ЭОР «Охрана труда », - М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
6. ЭОР «Электротехника и электроника» (раздел электробезопасность) - М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<b>Умение:</b>		
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Решение производственных ситуаций	От 2 до 5 баллов
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Самостоятельная работа	
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Самостоятельная работа	
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Деловая игра	
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	Самостоятельная работа	
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Тестирование	
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Самостоятельная работа	
<b>Знания:</b> системы управления охраной труда в организации	Устный опрос	
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Тестирование	
обязанности работников в области охраны труда;	Устный опрос	
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда и возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Самостоятельная работа	

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Самостоятельная работа
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Тестирование

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок..</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить</p>	<p>Демонстрация профессиональной деятельности в роли специалиста по организации подготовки мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>Активность, инициативность, результативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p> <p>Обоснованность выбора необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> <p>Использование коммуникативных технологий профессиональной деятельности, умение работать с профессиональными программами</p> <p>- Соблюдение требований инструкций по обеспечению организации безопасного ведения работ, в том числе оценивать условия труда и уровень</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса, собеседования</li> <li>- выполнение контрольной работы</li> <li>- зачет по итогам изучения дисциплины.</li> </ul> <p>Экспертная оценка знаний, выполнения самостоятельных работ</p>	От 2 до 5 баллов

<p>приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК6.3. Организовывать</p>	<p>травмобезопасности;</p> <p>Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>Ведение документации установленного образца по охране труда, соблюдение сроков ее заполнения и условий хранения</p>		
---	--	--	--



<p>работу трудового коллектива.</p> <p>ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>			
--	--	--	--

### Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<b>Общие компетенции</b>			
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</li> </ul>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях</p> <p>Опрос</p> <p>Наблюдения с фиксацией фактов</p>	От 2 до 5 баллов
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях</p>	От 2 до 5 баллов

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки использования информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических задач, домашних заданий.	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык,	От 2 до 5 баллов

		бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на практических занятиях	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	От 2 до 5 баллов
<b>Профессиональные компетенции</b>			
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов

	продукции.		
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных супов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов

	сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике планирования основных показателей производства	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 6.2. Планировать выполнение работ	Демонстрация умений планирования	Устный опрос, экспертная	От 2 до 5 баллов

исполнителями.	выполнения работ с помощью управленческих решений	оценка практического занятия, тестирование	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий по организации работы трудового коллектива	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Изложение основных положений нормативной правовой документации по вопросу контроля и оценки результатов выполнения работ	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Полнота знаний учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов

### Практическая работа № 1.

**Тема:** «Изучение ФЗ, нормативно-технических документов в области охраны труда»

**Цель работы:** формирование навыков работы с ФЗ и нормативно-техническими документами в области охраны труда.

#### Задание:

1. Изучить ФЗ и нормативно-технические документы в области охраны труда.
2. Ответить на вопросы:
  1. Назовите документы, являющиеся основными правовыми актами по охране труда в РФ.
  2. Назовите дату принятия данных документов.
  3. Какие еще законодательные акты действуют на территории РФ?
  4. Какие документы положены в основу охраны труда в производственных условиях и что они устанавливают?
  5. Какие виды документов включает в себя «Перечень видов нормативных правовых актов, содержащих государственные требования охраны труда»?
  6. На какие органы возлагаются разработка и пересмотр государственных нормативных требований охраны труда?

#### Контрольные вопросы:

1. Объясните сущность понятия «охрана труда».
2. Объясните сущность понятия «безопасные условия труда».
3. Объясните сущность понятия «рабочее место».
4. Назовите виды производственных факторов.

## 5. Критерии оценки практических работ

**Оценка 5** ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчетов; соблюдает требования правил техники безопасности; правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки.

**Оценка 4** ставится, если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

**Оценка 3** ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной её части позволяет получить правильный результат и вывод; или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки.

**Оценка 2** ставится, если работа выполнена не полностью или объем выполненной части работ не позволяет сделать правильных выводов; или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

**Оценка 1** ставится, если учащийся совсем не выполнил работу. Во всех случаях оценка снижается, если ученик не соблюдал правила техники безопасности

### 2.1. Рабочая тетрадь

#### Раздел 1.

Законодательные положения по охране труда

Тема 1.1. Основные законодательные положения по охране труда

Задание

Конспект основных положений Трудового кодекса РФ (гл.13)

Тема 1.2. Производственный травматизм

Задание

Конспект Причины производственного травматизма и профзаболеваний

Тема 2.2. Производственное освещение

Задание

Конспект Правила и нормы освещения

#### Критерии оценки письменной работы.

5 (отлично) – 90 – 100 % правильных ответов

4 (хорошо) – 70 – 89 % правильных ответов

3 (удовлетворительно) – 50 – 69% правильных ответов

2 (неудовлетворительно) – 49 % и менее правильных ответов

### 2.2 Собеседование, устный опрос

Тема 1.2. Первая помощь при несчастных случаях

**Устный опрос. Контрольные вопросы:**

1. Способы оказания первой доврачебной помощи
2. Первая помощь при поражении электрическим током
3. Содержание аптечки ПМП

#### Критерии оценки устного ответа

«5» (отлично) – задание выполнено полностью, тема раскрыта: студент выражает свои мысли легко и свободно, показывая владение учебным материалом, хорошо ориентируется в материале темы, применяет знания при выполнении задания. Отвечает на вопросы преподавателя.

«4» (хорошо) – задание выполнено полностью, тема раскрыта: студент выражает свои мысли легко и свободно, показывая владение учебным материалом, но допускает отдельные погрешности в изложении материала; достаточно хорошо ориентируется в материале темы, применяет знания при выполнении задания. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская

ошибки, не имеющие существенного значения.

«3» (удовлетворительно) – задание выполнено, но не полностью, тема не раскрыта: студент плохо выражает свои мысли с трудом, показывает удовлетворительное владение учебным материалом; плохо ориентируется в материале темы, допускает существенные ошибки при изложении материала. Отвечает не на все вопросы преподавателя.

«2» (неудовлетворительно) – задание не выполнено, тема не раскрыта: студент допускает большое количество ошибок. Не отвечает на вопросы преподавателя

### **3. Разноуровневые задачи и задания**

а) реконструктивного уровня

- проведение вводного инструктажа с заполнением формы журнала «Регистрация вводного инструктажа по охране труда» (задание № 2)

- проведение первичного инструктажа по типовой инструкции по охране труда для повара с заполнением формы журнала «Регистрация инструктажа на рабочем месте» (задание № 3)

- выработка навыков контроля для достижения требуемого уровня безопасности работы на разных видах оборудования в лаборатории кулинарии (задание № 6).

### **2.4. Решение производственных ситуаций**

Ситуация №1

Сергей, закончив школу решил немного подработать перед призывом в армию. Молодой человек пришел на сахарный завод и написал заявление о приеме на работу в склад готовой продукции грузчиком. Заявление ему подписали и отправили непосредственно на рабочее место. Начальник сахарного склада провел инструктаж по технике безопасности, выдал необходимую спец. Одежду и разрешил приступать к работе.

На следующий день Сергей придя на работу вместе с остальными грузчиками приступил к выполнению своих обязанностей. Перенеся 10-15 мешков с сахаром весом 50 кг каждый он почувствовал боль в позвоночнике которая вскоре стала нестерпимой и Сергей был вынужден обратиться к врачу. Доктор поставил диагноз – смещение шейных позвонков и защемление нерва. После этого Сергей Уже никогда не сможет выполнять физического труда даже средней тяжести, заниматься некоторыми видами спорта и вести активный образ жизни.

Задача: заполнить акт о несчастном случае на производстве, предложить мероприятия по предотвращению производственного травматизма, выявить виновных в возникновении несчастного случая.

#### **Критерии оценки решения задач и производственных ситуаций**

<b>Правильность решения задачи</b>	<b>Шкала оценок</b>
Задач решена полностью, с правильной ссылкой на нормативно-правовую базу, подробно и грамотно разобрана ситуация.	5 «отлично»
Задач решена правильно, дается правильная ссылка на нормативно-правовую базу, но нет полного обзора ситуации.	4 «хорошо»
Задач частично решена правильно, дается не совсем точная ссылка на нормативно-правовую базу, нет или отсутствует полный обзор ситуации.	3 «удовлетворительно»



Задача решена полностью неправильно. Указаны неверные статьи законов и ситуация в задаче оценена полностью неверно.	2 «неудовлетворительно»
---	-------------------------

## 2. 5. Письменная контрольная работа

### 1 вариант

1. Организация охраны труда на предприятии, структура, ответственные, обязанности.
2. Обязанности работников в области охраны труда. Виды противопожарного инструктажа, сроки проведения.
3. Вредные производственные факторы и меры защиты.
4. Классификация средств индивидуальной защиты.
5. Ответственность за нарушение охраны труда

### II вариант

1. Виды инструктажей по охране труда, их характеристика, сроки проведения.
2. Порядок использования и хранения средств индивидуальной защиты.
3. Средства коллективной защиты от травм.
4. Экобиозащитная техника.
5. Воздействие опасных вредных производственных факторов на организм человека.

### Критерии оценки контрольной работы:

1. оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий;
2. оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого;
3. оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;
4. оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

### Методический комплект внеаудиторной работы

#### 2.6 Темы докладов:

- 1 Продолжительность рабочего времени, установленного законодательством о труде.
2. Общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников.

3. Шум и вибрация и их влияние на здоровье человека.
4. Электромагнитные излучения (ЭМИ) на производстве
5. Техника безопасности при эксплуатации электрических плит
6. Техника безопасности при эксплуатации оборудования холодного цеха
7. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования с газовым обогревом
8. Возможные источники пожара на предприятии общественного питания
9. Действия в случае пожара

**Критерии оценки докладов:**

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	<b>ИТОГО</b>					

**Шкала оценивания:**

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

**2.7. Темы презентаций:**

- 1 Продолжительность рабочего времени, установленного законодательством о труде.
2. Общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников.
3. Шум и вибрация и их влияние на здоровье человека.
4. Электромагнитные излучения (ЭМИ) на производстве
5. Техника безопасности при эксплуатации электрических плит
6. Техника безопасности при эксплуатации оборудования холодного цеха
7. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования с газовым обогревом
8. Возможные источники пожара на предприятии общественного питания
9. Действия в случае пожара

**Критерии оценки презентации: оценка «отлично»** выставляется студенту, если

презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

**оценка «хорошо»** выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

**оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

### III. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### Тестирование

*Инструкция:* Выберите верный ответ. Время на выполнение 20-25 минут.

<p><b>1 Какого вида естественного освещения нет:</b></p> <p>А) рабочее Б) дежурное В) аварийное Г) целевое</p>	<p><b>8 Какой единицей измеряют яркость:</b></p> <p>А) люкс Б) кандела В) люмен Г) нит</p>
<p><b>2 К какой степени тяжести относится электрический удар если человек потерял сознание, но с сохранением дыхания:</b></p> <p>А) II Б) III В) IV Г) V</p>	<p><b>9 Какой из вредных факторов обусловлен потерей координации движения, слабостью и затормаживанием сознания:</b></p> <p>А) дым Б) токсические продукты сгорания В) паника Г) недостаток кислорода</p>

Критерии оценок тестирования:

Оценка «отлично»: 25-30 правильных ответов или 90-100%.

Оценка «хорошо»: 20-25 правильных ответов или 75-85%.

Оценка «удовлетворительно»: 18-20 правильных ответов или 50-70%.

Оценка «неудовлетворительно»: 12 и менее правильных ответов.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости включают: практические работы, контрольную работу, задания для внеаудиторной самостоятельной работы, устный опрос.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации включают: тест

Полный комплект заданий для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводиться в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

- 1) Методические рекомендации по организации самостоятельной работы

обучающихся.

2) Тематика докладов, и методические рекомендации по их выполнению.

Список литературы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
MicrosoftOffice 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 totalsecurity	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно	распространяемая без ограничений
"Сеть Консультант Плюс"	12	договор	об	информационной поддержке



