

Приложение 5.3.30
к ОПОП по ШССЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа
учебной дисциплины

ОП.08 Охрана труда

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вознесенское
2018г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1

от « 31 » 08 2018г.

Председатель Юсиф /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный 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 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;
- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:

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.

Обучающийся, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов; самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>40</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>40</i>
<i>Промежуточная аттестация в экзамена</i>	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОП.08 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Предмет, цели и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами. Основные термины и определения.	2	1
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания			
Тема 1.1 Трудовое законодательство РФ	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	2	1
	Практическое занятие №1 Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	2	2
	Самостоятельная работа Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством. Индивидуальные творческие задания по теме: «Изучение Постановления Правительства РФ от 01.09.2012г. №875 «Об утверждении Положения о федеральном государственном надзоре за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права»	4	3
Тема 1.2 Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.	2	1
	Самостоятельная работа Структура по охране труда на предприятии	4	3
Тема 1.3 Организация работы по охране труда на предприятии	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях общественного питания. Основные принципы организации охраны труда на предприятии.	2	1
	Административная, дисциплинарная, уголовная ответственность за нарушения требований охраны труда.	2	1
	Виды и характеристики инструктажей.	2	1
	Практическое занятие №2 Составление инструкций вводного инструктажа.	4	2
Тема 1.4 Условия труда на предприятиях общественного питания	Вредные производственные факторы. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	2	1
	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.	2	1

	Практическое занятие №3 Оценка условий труда в производственных помещениях на предприятиях общественного питания	4	2
Тема 1.4 Аттестация рабочих мест	Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест.	2	1
	Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест.	2	1
Тема 1.5 Средства индивидуальной и коллективной защиты	Различные виды средств индивидуальной защиты. Основание выдачи специальной одежды. Типовые отраслевые нормы выдачи специальной одежды. Ответственность работодателя.	2	1
	Самостоятельная работа Карта рабочего места по условиям труда	4	3
Раздел 2. Техника безопасности			
Тема 2.1 Производственная санитария и гигиена труда	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.	2	1
	Практические занятия №4. Исследование метеорологических характеристик производственных помещений.	4	2
	Практические занятия №5. Проверка соответствия характеристик установленным нормам	2	2
	Самостоятельная работа Оптимальные и допустимые критерии условий труда. Интенсивность и громкость шума	6	3
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Правила расследования и учет несчастных случаев. Документальное оформление несчастных случаев. Определение тяжести несчастных случаев на производстве	2	1
	Возмещение вреда и страхование от несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.	2	1
	Практические занятия №6. Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы Н-1.	4	2
	Практические занятия №7. Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма.	2	2
	Практические занятия №8. Овладение умениями первой помощи при механических травмах.	4	2

	<p>Самостоятельная работа Организация обучения работающих безопасности труда. Технические методы обеспечения безопасности. Индивидуальные творческие задания по теме: «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании». Доклад по теме : «Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями»</p>	10	3
<p>Тема 2.3 Пожарная безопасность</p>	<p>Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика.</p>	2	1
	<p>Практические занятия №9. Изучение устройств и овладение приемами эксплуатации средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи</p>	4	2
	<p>Практические занятия №10. Составление плана эвакуации при пожаре на предприятиях общественного питания.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь</p>	4	3
<p>Тема 2.4 Электробезопасность</p>	<p>Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока.</p>	2	1
	<p>Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества</p>	2	1
	<p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>	2	1
	<p>Практические работы №11. Составление перечня средств защиты для работников предприятий</p>	2	2
	<p>Практические работы №12. Изучение микроклимата на рабочих местах. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. Тема доклада: «Электробезопасность на предприятиях общественного питания».</p>	4	3
<p>Тема 2.5 Требования безопасности при эксплуатации оборудования</p>	<p>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования.</p>	2	1
	<p>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, теплового, подъемно - транспортного и другого.</p>	2	1

	Практическое занятие №13 Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.	4	3
ВСЕГО:		120	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины осуществляется в кабинете безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- манекен «Максим»

Средства индивидуальной защиты (спецодежда, перчатки, защитные очки)

Средства защиты органов дыхания: респираторы ШБ – 1 «Лепесток», «Бриз -1», «бриз- 10».

Ручные огнетушители: углекислотный, пенный, порошковый.

Комплект таблиц по охране труда.

Методические рекомендации для проведения практических работ.

- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийное оборудование.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. – 272. (ЭБС «Знаниум»).

Дополнительные источники:

1. Безопасность и охрана труда, 2014, №1-Нижний Новгород:Биота-плюс,2014.-84 с.[Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503898>
2. Безопасность и охрана труда, 2014, №2-Нижний Новгород:Биота-плюс,2014.-72 с.[Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503937>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Компетентностно - ориентированные задания.</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательных программ:</p>

<p>требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – тестирование по темам; – самостоятельная работа обучающихся; – написание рефератов и докладов; – работа на практических занятиях. – текущий контроль
--	--