

**Приложение 4.3.34.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

Рабочая программа

**общепрофессиональной дисциплины
ОП.08 Охрана труда**

по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

**р.п. Ардатов
2017 г**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 7
Т.М.Ермакова Т.М.Ермакова
«28» 08 2014г

Разработчик:

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 08 «Охрана труда»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный 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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. Техник-технолог 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 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.

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки студента 87 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 58 часов;
 самостоятельной работы студента 29 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
в том числе: составление таблиц, выполнение сообщений, изучение типовых инструкций по охране труда	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Раздел 1. Понятие, назначение и организация охраны труда			
Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание		1-2
	Нормативно-правовая база охраны труда. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности. Положение о сертификации работ по охране труда в организациях.	4	
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	Система управления охраной труда в организациях и предприятиях общественного питания. Обеспечение охраны труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Административная, дисциплинарная, уголовная ответственность за нарушения требований охраны труда.	8	2
	Самостоятельная работа: -Составление таблицы «Нормативные и правовые акты по охране труда»	4	
Тема 1.3. Организация охраны труда	Содержание		2
	Служба охраны труда на предприятиях общественного питания. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов требованиям охраны труда. Обязанности работников по соблюдению норм и правил по охране труда. Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Правила ведения документации по охране труда. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях общественного питания.	8	

	Самостоятельная работа: -Заполнение таблицы «Виды инструктажей по характеру и времени проведения»; -Выполнение сообщения «Опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с профессиональной деятельностью»	6	
Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания	Содержание		2
	Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к аттестации рабочих мест по условиям труда, оценивание условий труда и уровня травмобезопасности.	8	
Раздел 2. Вредные производственные факторы и меры их защиты			
Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание		2
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление отчетов. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи. Порядок расследования и документальное оформление и учета несчастных случаев на предприятиях общественного питания. Первая помощь при травмах, доврачебная помощь пострадавшему от несчастного случая.	8	
	Самостоятельная работа: 1.Заполнение таблицы «Виды возможных травм на ПОП, их характеристика и меры по их предотвращению»; 2.Изучение Положения о расследованиях несчастного случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве;	6	
Тема 2.2. Электробезопасность	Содержание		2-3
	Понятие электробезопасности, последствия поражения человека электрическим током. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током.	6	

	Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.		
	Самостоятельная работа: 1.Выполнение сообщений (презентаций) на темы: «Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током», «Первая помощь при поражении электрическим током»	6	
Тема 2.3. Пожарная безопасность	Содержание		2
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны на предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Противопожарный инструктаж, действие администрации и работников предприятия при возникновении пожаров, эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Индивидуальные и коллективные средства защиты при возникновении пожаров. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	8	
	Самостоятельная работа: -Составление таблицы «Основные причины возникновения пожаров и меры по их предотвращению»	3	
Тема 2.4. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание		2
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, теплового, подъемно-транспортного и другого.	8	
	Самостоятельная работа: -Изучение Типовых инструкций по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов;	4	
Всего:		87	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные средства.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Охрана труда в организациях питания. Калинина В.М.. – 2015 г.

2. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Обложка) ISBN 978-5-8199-0624-8 - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/502557>

Дополнительные источники

1. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/347316>

Журналы: «Охрана труда и социальное страхование» www.okhranatruda.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольной работы, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
- выявлять опасные и вредные производственные	ОК 1, ОК 2, ОК 6.	решение ситуационных задач

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;	ОК 1, ОК 2, ОК 6.	внеаудиторная самостоятельная работа
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3	Экзамен
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2	Экзамен
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2	Экзамен
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	ПК1.1-ПК1.3 ПК4.4, ПК5.1	Экзамен

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2	внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:		
- системы управления охраной труда в организации;	ОК 1, ОК 2, ОК 4,ОК 5	Тестирование,
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	ОК 4,ОК 5, ОК9	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- обязанности работников в области охраны труда;	ОК 4,ОК 5, ОК 9	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	ОК 4,ОК 5, ОК 9	Тестирование, практические занятия, решение ситуационных задач
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.4 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2	Тестирование, Экзамен
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.4 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2	Тестирование, Экзамен

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.4 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2	Тестирование, Экзамен