

**Приложение 5.3.31  
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  
2019г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
преподавателей спецдисциплин  
и мастеров п/о

Протокол № 1

от «*20*» *август* 2019г.

Председатель *В.И. Кошечкина* /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 Технологии  
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;
- 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 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 123 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа; самостоятельной работы обучающегося 41 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>123</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>82</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>40</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>41</i>
<i>Промежуточная аттестация в дифференцированном зачете</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
<b>Введение</b>	Предмет, цели и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами. Основные термины и определения.	2	1
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1 Трудовое законодательство РФ</b>	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
	<b>Практическое занятие №1</b> Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> 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
<b>Тема 1.2 Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях</b>	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
	<b>Самостоятельная работа</b> Структура по охране труда на предприятии	4	3
<b>Тема 1.3 Организация работы по охране труда на предприятии</b>	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
	<b>Практическое занятие №2</b> Составление инструкций вводного инструктажа.	4	2
<b>Тема 1.4 Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	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



	<b>Практическое занятие №3</b> Оценка условий труда в производственных помещениях на предприятиях общественного питания	4	2
<b>Тема 1.4</b> <b>Аттестация рабочих мест</b>	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
<b>Тема 1.5 Средства индивидуальной и коллективной защиты</b>	Различные виды средств индивидуальной защиты. Основание выдачи специальной одежды. Типовые отраслевые нормы выдачи специальной одежды. Ответственность работодателя.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Карта рабочего места по условиям труда	4	3
<b>Раздел 2. Техника безопасности</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Производственная санитария и гигиена труда</b>	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.	2	1
	<b>Практические занятия №4.</b> Исследование метеорологических характеристик производственных помещений.	4	2
	<b>Практические занятия №5.</b> Проверка соответствия характеристик установленным нормам	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оптимальные и допустимые критерии условий труда. Интенсивность и громкость шума	6	3
<b>Тема 2.2</b> <b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	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
	<b>Практические занятия №6.</b> Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы Н-1.	4	2
	<b>Практические занятия №7.</b> Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма.	2	2
	<b>Практические занятия №8.</b> Овладение умениями первой помощи при механических травмах.	4	2

	<p><b>Самостоятельная работа</b>          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><b>Тема 2.3          Пожарная          безопасность</b></p>	<p>Организация пожарной охраны на предприятиях.          Пожароопасные свойства веществ и материалов.          Противопожарная профилактика.</p>	2	1
	<p><b>Практические занятия №9.</b>          Изучение устройств и овладение приемами эксплуатации средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи</p>	4	2
	<p><b>Практические занятия №10.</b>          Составление плана эвакуации при пожаре на предприятиях общественного питания.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь</p>	4	3
<p><b>Тема 2.4          Электробезопасность</b></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><b>Практические работы №11.</b>          Составление перечня средств защиты для работников предприятий</p>	2	2
	<p><b>Практические работы №12.</b>          Изучение микроклимата на рабочих местах.          Оказание первой помощи при поражении электрическим током.</p>	4	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях.          Тема доклада: «Электробезопасность на предприятиях общественного питания».</p>	5	3
<p><b>Тема 2.5          Требования          безопасности при          эксплуатации          оборудования</b></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

	<b>Практическое занятие №13</b> Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.	4	3
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	3
<b>ВСЕГО:</b>		<b>120</b>	

## 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», «брыз- 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
<b>Умения</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul>	<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><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– системы управления охраной труда в организации;</li> <li>– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные</li> </ul>	<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"> <li>– обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование по темам;</li> <li>– самостоятельная работа обучающихся;</li> <li>– написание рефератов и докладов;</li> <li>– работа на практических занятиях.</li> <li>– текущий контроль</li> </ul>
--	--