

Приложение 5.3.16
к ОПОП по ППСЗ 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
(заочная форма обучения)

Вознесенское
2020г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Протокол № 1

от «31» августа 2020г.

Председатель Каша /Е.Г.Кошечкина/



Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель 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 среднего профессионального образования 19.02.10 Технологии продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (заочная форма обучения).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла П.00.

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

В результате освоения учебной 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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента (заочная форма обучения) – 16 часов;
- самостоятельной работы студента (заочная форма обучения) – 107 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего) при очной форме обучения	123
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) при очной форме обучения	82
Обязательные учебные занятия при заочной форме обучения, в том числе	16
обзорные установочные занятия	16
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего) при очной/заочной форме обучения	41/107
в том числе: домашняя контрольная работа, самостоятельное изучение учебного материала, работа с научной и учебной литературой, составление опорных конспектов, составление схем таблиц, отработка алгоритмов решения практической части дисциплины, выполнение практических работ учебной программы, подготовка презентаций, написание рефератов, использование интернет – ресурсов	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов (на самостоятельное изучение)	Обязательная учебная нагрузка обучения	Уровень освоения
Введение	Предмет, цели и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами. Основные термины и определения.	2		3
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		3
	Изучение Федеральных законов, нормативно- технических документов в области охраны труда.	2		3
	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	2	1
	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		3
	Административная, дисциплинарная, уголовная ответственность за нарушения требований охраны труда.	2		3
	Виды и характеристики инструктажей.	2		3
	Составление инструкций вводного инструктажа.	4		3

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	2	1
	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.	2		3
	Оценка условий труда в производственных помещениях на предприятиях общественного питания	4		3
Тема 1.4 Аттестация рабочих мест	Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест.	2		3
	Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест.	2	1	1
Тема 1.5 Средства индивидуальной и коллективной защиты	Различные виды средств индивидуальной защиты. Основание выдачи специальной одежды. Типовые отраслевые нормы выдачи специальной одежды.	2		3
	Ответственность работодателя. 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		3
	Исследование метеорологических характеристик производственных помещений.	4	2	1
	Проверка соответствия характеристик установленным нормам	2		3
	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.	2	2	1
	Правила расследования и учет несчастных случаев. Документальное оформление несчастных случаев. Определение тяжести несчастных случаев на производстве			
	Возмещение вреда и страхование от несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.	2		3
	Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы Н-1.	4	2	1
	Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма.	2		3
	Овладение умениями первой помощи при механических травмах.	4		3

	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	10		3
Тема 2.3 Пожарная безопасность	Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика.	2		3
	Изучение устройств и овладение приемами эксплуатации средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи	4	1	1
	Составление плана эвакуации при пожаре на предприятиях общественного питания.	2		3
	Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь	4		3
Тема 2.4 Электробезопасность	Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока.	2		3
	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества	2		3
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	1	1
	Составление перечня средств защиты для работников предприятий	2		3
	Изучение микроклимата на рабочих местах. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	4		3
	Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. Тема доклада: «Электробезопасность на предприятиях общественного питания».	4		3
Тема 2.5 Требования безопасности при эксплуатации оборудования	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования.	2		3
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, теплового, подъемно - транспортного и другого.	2	2	1
	Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.	2		3
	Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.	4		3
Повторение изученного материала		1		3
Дифференцированный зачет			1	3
ВСЕГО:		123	16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Охрана труда

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины осуществляется в кабинете Охрана труда.

Оборудование учебного кабинета:

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

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

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная:

Электронный учебник. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. – 272

Дополнительная:

Безопасность и охрана труда, 2014, №1-Нижний Новгород:Биота-плюс,2017.-84 с.[Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503898>

Безопасность и охрана труда, 2014, №2-Нижний Новгород:Биота-плюс,2017.-72 с.[Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503937>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>умеет:</p> <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>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Компетентностно-ориентированные задания. Экспертная оценка результатов выполнения практической работы. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. -вопросы по закреплению материала; -проблемные вопросы; -тестирование.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательных программ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – тестирование по темам; – самостоятельная работа обучающихся; – написание рефератов и докладов; – работа на практических занятиях.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">– 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. | |
|---|--|