

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ »

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

Самара, 2019

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания
Протокол
от « 12 » апреля 2019

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова



Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: Н.Н. Турутова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	9
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения 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 учебной 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными 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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки - 54 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 36 часов;
- самостоятельной работы - 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практическая работа	12
Самостоятельная работа студента (всего)	18
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практическая работа, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда		8	
Тема 1.1. Трудовое законодательство РФ.	Содержание учебного материала:		
	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.	1	1
	Самостоятельная работа		
	Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством.	2	
Тема 1.2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях.	Содержание учебного материала:		
	Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.	1	1
	Самостоятельная работа		
	Структура по охране труда на предприятии.	1	
Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии.	Содержание учебного материала:		
	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда.	2	1,2
	Виды и характеристики инструктажей. Порядок и периодичность инструктирования работников предприятия. Оформление проведенного инструктажа.		
	Практическая работа № 1: Порядок разработки и утверждения инструкций по охране труда.	1	2,3
	Самостоятельная работа		
	Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии.	2	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала:		

Специальная оценка условий труда.	Порядок проведения специальной оценки условий труда. Функции комиссии по специальной оценке условий труда. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Документация по специальной оценке условий труда.	3	1,2	
	Самостоятельная работа	2		
	Карта специальной оценки условий труда рабочего места.			
Раздел 2 Техника безопасности		24	1,2	
Тема 2.1. Производственная санитария.	Содержание учебного материала:	4		
	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение. Микроклимат в помещении. Способы и средства защиты человека от физических, химических и биологических негативных факторов. Защита от вибрации, шума и повышенного содержания пыли в воздухе рабочей зоны. Средства индивидуальной и коллективной защиты.			
	Практическая работа № 2 -5: Определение шума в рабочей зоне. Определение параметров микроклимата на рабочем месте. Определение освещенности рабочих мест.	4		2,3
	Самостоятельная работа Оптимальные и допустимые критерии условий труда. Классификация средств индивидуальной защиты. Хранение и использование СИЗ.	2		
Тема 2.2. Производственный травматизм.	Содержание учебного материала:	4	1	
	Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оформление журнала инструктажей на производстве.			
	Практическая работа № 6-7: Составление акта по форме Н – 1. Составление плана мероприятий по предупреждению травматизма и профзаболеваний.	2	2,	
	Самостоятельная работа Организация обучения работников предприятий безопасности труда.	2		

	Технические методы обеспечения безопасности.		
Тема 2.3. Пожарная безопасность.	Содержание учебного материала:	3	1,2
	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.		
	Практическая работа № 8 - 9: Составление противопожарного инструктажа и пожарно – технического минимума.	2	3
	Самостоятельная работа Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь	2	
Тема 2.4 Электробезопасность.	Содержание учебного материала:	1	1,2
	Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока.. Защитное заземление. Защита от статистического электричества.		
	Практическая работа № 10 - 12 : План действий при поражении человека электрическим током. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.	3	2,3
	Самостоятельная работа Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. Методы и средства обеспечения электробезопасности.	1	
	Зачет	1	
	Всего часов аудиторной нагрузки	36	
	Часы самостоятельной работы	18	
	Итого	54	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2012. – 258 с.
2. Косолапова Н.В. Охрана труда. Уч.пос. -М. :КНОРУС,2016.
3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2011. – 432 с.
4. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 2012. – 294 с.

Дополнительные источники:

1. Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 2013. – 425 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2012. – 248 с.
3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 2010
4. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2012.

5. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2012.
6. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
7. Журнал «Питание и общество»
8. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Выполнение индивидуального задания
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Выполнение индивидуального задания
участвовать в специальной оценке рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Выполнение индивидуального задания
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Выполнение индивидуального задания
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Выполнение индивидуального задания
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Выполнение индивидуального задания
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Выполнение индивидуального задания
Знать:	
системы управления охраной труда в организации;	Выполнение индивидуального задания
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Выполнение индивидуального задания
обязанности работников в области охраны труда;	Выполнение индивидуального задания

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Выполнение индивидуального задания
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Выполнение индивидуального задания
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Выполнение индивидуального задания
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Выполнение индивидуального задания