

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании МК технолого-экономического
цикла

руководитель МК

Лавренова Т.А.
подпись

Протокол № 1
от «05» сентября 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

Ю.Н. Мерлугов
подпись

от « » 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Охрана труда**

образовательной программы СПО
для специальности **19.02.10.Технология продукции общественного питания**

Форма обучения - очная
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Ветлужский район

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчики:

Мерлугов Ю.Н. - преподаватель охраны труда
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Содержание

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	3
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

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 СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа может использоваться образовательным учреждением в профессиональном и дополнительном образовании, в процессе профессиональной переподготовки, повышения квалификации, а так же при дистанционной форме обучения по специальности.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

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

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.

овладеть:

общими компетенциями, включающими в себя способность

- ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- ОК10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам 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;
- ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК2.3 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;
- ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- ПК4.2 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 холодных 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;
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе: -
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

1.5. Результаты освоения дисциплины

- Результаты освоения программы учебной дисциплины, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:
- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
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 овощей, 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 мелкостучных 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.
ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
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
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
- теория	28
- практические занятия	12
Самостоятельная работа студента (всего)	20
в том числе:	
- реферативная работа	7
- творческие задания	13
Итоговая аттестация по дисциплине в форме	дифференцированный зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение. Основные термины и определения	1	Предмет, цели и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами. Основные термины и определения	2	1
Тема 1 Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала		4	
	1	Система управления охраной труда. Структура системы охраны труда. Ответственность за нарушения законодательства по охране труда.	2	2
	2	Практическое занятие №1 «Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда»	2	
Тема 2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала		2	
	1	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	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»			
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала		2	
	1	Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Обучение рабочих безопасным методам труда на производстве.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3	

	Индивидуальные творческие задания по теме: «Подготовить сообщение о должностных обязанностях отдельных категорий работников ГБПОУ ВЛАТТ»			
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		4	
	1	Классификация опасных и вредных факторов. Микроклимат и его показатели Санитарные нормы труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	2	2
	2	Практическое занятие № 2 «Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Индивидуальные творческие задания по теме: « Оценка условий труда в производственных помещениях на предприятиях общественного питания»			
Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		4	
	1	Причины возникновения несчастных случаев. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Причины возникновения и профилактика профессиональных заболеваний.	2	2
	2	Практическое занятие №3 «Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма. Овладение умениями первой помощи при механических травмах.»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Индивидуальные творческие задания по теме: «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании»			
Тема 6. Расследование несчастных случаев	Содержание учебного материала		6	
	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.	4	2

	2	Практическое занятие №4 «Составление актов по форме Н-1 индивидуальных и групповых несчастных случаев»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Подготовить доклад по теме: «Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями»			
Тема 7. Электробезопасность	Содержание учебного материала		4	
	1	Основные причины электротравм на производстве и способы их предупреждения. Защита от поражения электрическим током.	2	2
		Практическое занятие №5 «Изучение микроклимата на рабочих местах. Оказание первой помощи при поражении электрическим током»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Тема доклада: Электробезопасность на предприятиях общественного питания			
Тема 8. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		4	
	1	Факторы пожарной безопасности отраслевых объектов. Причины пожаров. Требования пожарной безопасности при проектировании и строительстве. Организация пожарной охраны. Система предотвращения пожаров. Система пожарной защиты. Пожарная сигнализация и связь.	2	2
	2	Практическое занятие №6 «Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств пожаротушения, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации при пожаре на предприятиях общественного питания»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Индивидуальные творческие задания по теме: «Классификация объектов по степени пожарной безопасности»			
Тема 9. Виды инструктажей по охране труда	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой). Характеристика, оформление материала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Индивидуальные творческие задания по теме: «Составление инструкций вводного			

	инструктажа»			
Тема 10. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала		2	
	1	Различные виды средств индивидуальной защиты. Основание выдачи специальной одежды. Типовые отраслевые нормы выдачи специальной одежды. Ответственность работодателя.	2	
Тема 11. Требования безопасности при эксплуатации оборудования	Содержание учебного материала		4	
	1	Требования безопасности к конструкции, размещению оборудования, площадям для его обслуживания, пультам управления.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	Темы докладов: Требования безопасности к производственному оборудованию предприятий общественного питания. Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.			
Всего (с учётом самостоятельной работы)			60	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места для обучающихся (столы и стулья по количеству обучающихся);
- доска;
- шкафы для хранения комплексного методического обеспечения;
- стенд – методический уголок;
- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методических материалов и т.д.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- калькуляторы и т.д.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник для СПО/ В.М. Калинина.- М.: Академия, 2011
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. Для НПО/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.- М.: Академия, 2013
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.- М.:Эксмо, 2012

Дополнительные источники:

1. Верховцев В.В. Вредные условия труда: бесплатное питание. - М.: ИНФРА – М., 2001.
2. Хлопков В. А., Мыслев А.А. Организация охраны труда. Практические рекомендации. - М.: ИНФРА - М, 2001.
3. Шептулина Н.Н. Российское законодательство по охране труда. - М.: ИНФРА - М, 2001.
4. Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании. - М: Деловая литература, 1999.

Интернет - ресурсы:

1. www.tehbez.ru Портал информационной поддержки охраны труда и техники безопасности.
2. <http://www.ohranatruda.ru> Информационный портал «Охрана труда в России».
3. <http://treeofknowledge.narod.ru> Правила по охране труда.
4. <http://panor.ru/journals/ohrprogorn/> Журнал «Охрана труда и техника безопасности на промышленных предприятиях».
5. <http://dvkuot.ru/index.php/refer/142-uot> «Клуб инженеров по охране труда».
6. <http://vabs.yandex.ru> Российская энциклопедия по охране труда.
7. <http://www.gostrf.com/tehnpadoc/318.htm> ГОСТы, стандарты, нормативы по охране труда.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выявления опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанных с прошлым, настоящим или планируемыми видами профессиональной деятельности;	практическая работа
использования средств коллективной или индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	контрольный опрос
проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивания условий труда и уровня травмобезопасности;	индивидуальная творческая работа
проведения вводного инструктажа подчиненных работников (персонала), инструктирования их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	индивидуальная творческая работа
разъяснения подчиненным работникам (персоналу) содержания установленных требований охраны труда;	собеседование
выработки и контролирования навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда;	практическая работа, индивидуальная творческая работа
ведения документации установленного образца по охране труда, соблюдения сроков ее заполнения и условий хранения.	индивидуальная творческая работа
Знания:	
системы управления охраны труда в организации;	тестирование
законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	практическая работа
обязанностей работников в области охраны труда:	контрольный опрос

фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияния на уровень безопасности труда;	практическая работа
возможных последствий несоблюдений технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	практическая работа, собеседование
порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);	самостоятельная работа
порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	собеседование