

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МРМК
А.Ф. Димбалов
01 октября 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

По ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

по программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Минеральные Воды
2018 год.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Разработчики:

Лукияненко Н.В. — преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ МРМК

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий ГБПОУ МРМК, протокол №1 от 30 августа 2018 г.

Руководитель объединения



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный 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 прошлым, настоящими и 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 травматичности;

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 её 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 и 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.

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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 мелкочтучных 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 программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 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)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
практические занятия	8
контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект) (<i>если предусмотрено</i>)	<i>Не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
Изучение Федеральных законов нормативно-технических документов в области охраны труда	1
Составление таблицы «Отраслевые правила по охране труда по соблюдению условий труда в общественном питании»	1
Составление таблицы «Виды ответственности за несоблюдение законодательства о труде»	1
Доклад «Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями».	1
Составление таблицы «Оценка условий труда и уровень травмобезопасности в производственных помещениях на предприятиях общественного питания»	2
Составить тест по теме «Вредные вещества и меры защиты от их воздействия».	2
Подготовить презентацию «Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования»	3
Подготовить презентацию «Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования»	3
Составление таблицы «Средства пожаротушения и пожарной сигнализации, их типы, характеристика»	1
Составление кроссворда по теме «Пожарная безопасность и средства тушения пожаров»	2
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (<i>если предусмотрено</i>)	<i>Не предусмотрено</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	<i>Предусмотрено</i>

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

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		
РАЗДЕЛ 1. ПРАВОВЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ОХРАНЫ ТРУДА		30	
ТЕМА 1.1 Основы законодательства об охране труда в РФ.	<p>Содержание учебного материала: Основные понятия и определения. Нормативно-правовая база охраны труда. Основные положения трудового права.</p> <p>Практическая работа – не предусмотрена.</p> <p>Лабораторные работы – не предусмотрены</p> <p>Контрольные работы - не предусмотрены</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучение Федеральных законов нормативно-технических документов в области охраны труда</p>	2	
ТЕМА 1.2 Организация государственного надзора и общественного контроля за охраной труда	<p>Содержание учебного материала: Система государственного надзора и контроля за соблюдением законодательства о труде, права и обязанности государственных органов надзора и контроля, общественный контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда.</p> <p>Практическая работа – не предусмотрена.</p> <p>Лабораторные работы – не предусмотрены</p> <p>Контрольные работы - не предусмотрены</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: «Отраслевые правила по охране труда по соблюдению условий труда в общественном питании»</p>	2	2
ТЕМА 1.3 Основные положения трудового права	<p>Содержание учебного материала: Трудовой договор – как основной документ социальной защиты интересов и прав работающих. Трудовой распорядок. Обязанности и ответственность работников в области охраны труда. Фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.</p> <p>Практическая работа 1: Изучить основные права и обязанности работников в области охраны труда.</p> <p>Лабораторные работы – не предусмотрены</p> <p>Контрольные работы - не предусмотрены</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Виды ответственности за несоблюдение законодательства о труде».</p>	4	2
ТЕМА 1.4 Организация работы по охране труда на предприятии	<p>Содержание учебного материала: Система управления охраной труда в организации. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Права и обязанности администрации, рабочих и служащих по охране труда, служба охраны труда на предприятиях отрасли, порядок организации обучения, видах инструктажей и проверки знаний работников по</p>	2	2

	охране труда. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Аттестация рабочих мест.		
	Практическая работа 2:	2	
	Изучение видов инструктажей по охране труда на предприятии.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	Доклад «Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями».		
ТЕМА 1.5 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	3	
	Классификация опасных и вредных производственных факторов и травм. Причины возникновения и профилактику производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний.		2
	Практическое занятие 3.	2	
	1. Изучение способов оказания первой помощи пострадавшему при несчастных случаях.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	
	Составление таблицы «Оценка условий труда и уровень травмобезопасности в производственных помещениях на предприятиях общественного питания» <i>Контрольная работа по разделу 1.</i>	1	3
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ ТРУДА.		9	
ТЕМА 2.1 Вредные вещества и меры защиты от их воздействия.	Содержание учебного материала	2	
	Основные определения и классификация вредных веществ. Меры коллективной защиты от вредных веществ.		2
	Практическая работа – не предусмотрена.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	Проработка конспекта.		
ТЕМА 2.2 Микроклимат и освещение производственных помещений.	Содержание учебного материала	2	
	Условия труда и воздействие негативных факторов производственной среды на организм человека. Микроклимат и его показатели. Нормирование освещения. Естественное и искусственное освещение. Производственный шум и вибрации.		2
	Практическая работа – не предусмотрена.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	Проработка конспекта.		

ТЕМА 2.3 Электромагнитные поля и меры защиты от их воздействия.	Содержание учебного материала	1	
	Характеристика электромагнитных полей. Защита от инфракрасного излучения. Средства индивидуальной защиты. Их характеристика.		2
	Практическая работа – не предусмотрена.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	Составить тест по теме «Вредные вещества и меры защиты от их воздействия» <i>Контрольная работа по разделу 2.</i>	1	3
РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ		11	
Тема 3.1 Производственная безопасность.	Содержание учебного материала	2	
	Нормы и правила электробезопасности и пожарной безопасности. Электробезопасность. Меры защиты от поражения электрическим током. Меры безопасности при обслуживании объектов повышенной опасности: паровых и водогрейных котлов, газового и холодильного оборудования. Требования безопасности к технологическим процессам, производственным помещениям и оборудованию. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).		2
	Практическая работа – не предусмотрена.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	Доклад «Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, теплового, холодильного, вспомогательного.		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	3	
	Пожарная безопасность технологических процессов. Причины пожаров. Организация пожарной безопасности. Пути и способы повышения безопасности технологических процессов и технических систем. Средства и техника тушения пожаров. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.		2
	Практическое занятие 4.	2	
	Изучение устройства и принципа действия огнетушителей и правил их применения.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	
	Составление таблицы «Средства пожаротушения и пожарной сигнализации, их типы, характеристика» Составить кроссворд по теме «Пожарная безопасность и средства тушения пожаров» (15 вопросов)		
Дифференцированный зачет	Итоговый тестовый зачет по дисциплине.	1	3
Примерная тематика курсовой работы (проекта) - не предусмотрена			
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (не предусмотрена)			
Всего:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся;
- плакаты по охране труда, видеоматериалы.
- нормативные документы

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 320 с.

Нормативно-правовые источники:

1. Конституция (Основной закон) РФ
2. Трудовой кодекс РФ.-М: Маркетинг, 2002
3. ФЗ « Об основах охраны труда в РФ» № 181-ФЗ от 24.17.05
4. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ
5. ФЗ «О пожарной безопасности» №69-ФЗ от 21.12.94
6. Справочник руководителя предприятия общественного питания- М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание» - 2000.
7. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011-200-М.: Инфра-М, 2000
8. Правила пожарной безопасности для объектов торговли и транспорта. – М.: Инфра-М, 2001
9. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
10. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве»
11. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000
12. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для

работников розничной торговли» №9 от 12.02.2002
13. Санитарные правила и нормы (СанПиН)

Дополнительные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. 2010 ОИЦ "Академия"
2. Хлопков В.В., Мыслев А.А., Организация охраны труда./ Практические рекомендации. Центр охраны труда.-М.: РАН, 2005
3. Журналы «Питание и общество», «Гастроном» и др.

Интернет-ресурсы:

1. www.trud22.ru/ohrana_truda/npa/gos_nd/tip_instruk/obchepit/
2. protection24.ru/index.php?page=canteen Электронная версия книги "**Охрана труда на предприятиях торговли**"
3. ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/42/42357/ - Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011.
4. www.consultant.ru > Правовые ресурсы. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000
5. www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_ Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве»

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящими и 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 её заполнения и условия хранения;</p>	Формализованное наблюдение и защита практической работы
<p>Знания: системы управления охраной труда в организации; законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактических и потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	Опрос устный; Опрос по карточкам; Тестовый контроль по разделам дисциплины. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета