

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ЕЛАБУЖСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП ПМ
Протокол № 2 от 25.01 2020 г.
Гол Голованова О.Н.

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 4.01 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.08 Охрана труда

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрепленной группы специальностей 260000Технология продовольственных продуктов и пищевых товаров. (Приказ Минобрнауки от 22.04.2014 № 384).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»
Разработчик: Щербенёва А.А. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет «Охрана труда» относится к блоку у общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла, изучается на 3 курсе.

1.3 Цели и задачи дисциплины - 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 дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие **общие компетенции**:

- 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.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие **профессиональные компетенции**:

- 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.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов;
самостоятельной работы обучающегося **16** 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)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
Практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	16
В том числе:	
Поиск информации	
Работа с учебником	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«ОХРАНА ТРУДА»

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности			
Тема 1.1. Введение. Нормативно-правовые акты по охране труда. Управление охраной труда.	Содержание учебного материала	2	2
	Цели, задачи и предмет изучения охраны труда. Мероприятия охраны труда. Правовые основы охраны труда. Цели трудового законодательства. Основные понятия, термины и определения в сфере охраны труда. Государственное управление охраной труда. Надзор и контроль над организацией охраны труда на предприятиях. Основные задачи службы охраны труда. Локально-нормативные акты охраны труда на предприятии.		
	Самостоятельная работа: Ознакомиться с документацией Охраны труда.	1	
Тема 1.2. Основные положения охраны труда.	Содержание учебного материала	2	2
	Трудовой договор. Прием на работу. Трудовой распорядок организации, понятие рабочего времени. Сверхурочная работа. Время отдыха. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка. Гарантии государства работникам в области охраны труда. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований охраны труда. Виды ответственности. Охрана труда женщины молодежи. Гарантия и компенсации по условиям труда.		
	Самостоятельная работа: Ознакомиться с обязанностями и ответственностью по охране труда для повара и технолога.	1	3
Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии.	Содержание учебного материала	2	2
	Функции и задачи службы охраны труда. Обучение работников безопасным приемам труда на производстве. Виды инструктажей. Порядок проведения вводного и первичного инструктажа на рабочем месте. Порядок заполнения журналов для инструктажей. Специальная оценка условий труда: цели и порядок проведения. Классификация условий труда. Травмобезопасность. Оценка обеспеченности работников средствами индивидуальной защиты.		

	Самостоятельная работа: Ознакомиться с условиями труда на кухне.	1	
Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость.	Практическое занятие №1	2	3
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний. Классификация несчастных случаев. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Оформление материалов расследования несчастных случаев (акты, протоколы) и их учет.		
	Самостоятельная работа: Опасные и вредные производственные факторы, встречающиеся на кухне.	1	
Тема 1.5. Первая помощь при несчастных случаях.	Практическое занятие №2	2	3
	Первая помощь: - при ушибах, вывихах, растяжении связок и переломах; - при падении на скользкой поверхности; - при ранениях и кровотечениях; - при ожогах; - при тепловом ударе; - при потере сознания и остановке сердца; - при отравлениях; - при укусах; - при поражении электрическим током.		
	Самостоятельная работа: Ознакомление с инструкцией по оказанию первой помощи пострадавшим.	1	
Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда.			
Тема 2.1. Меры защиты от вредных веществ.	Содержание учебного материала	2	2
	Основные определения классификация вредных веществ. Характеристики вредных веществ. Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ. Меры безопасности при хранении, отпуске и транспортировке токсичных веществ.		
	Самостоятельная работа: Комплектовать средства индивидуальной защиты для рабочих работающих на кухне.	1	
Тема 2.2. Микроклимат, освещение, шум, вибрация и электромагнитные поля на кухне.	Содержание учебного материала	2	2
	Микроклимат и его показатели. Нормирование микроклимата. Нормирование освещения. Естественное и искусственное освещение. Воздействие шума и вибрации на человека. Нормирование		

	шума.Нормирование вибрации.Меры коллективной виброакустическойзащиты.Общие сведенияо электромагнитныхполях.Нормированиеэлектромагнитных полей.Защитаотинфракрасногоизлучения.		
	Самостоятельная работа: Меры безопасности при работе с освещением.	1	
Тема 2.3. Средства защиты.	Практическое занятие №3.		
	Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты. Санитарная одежда. Специальная одежда и обувь. Средства защиты различного назначения. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Самостоятельный подбор средств индивидуальной защиты из каталогов согласно типовых норм выдачи СИЗ.	2	3
	Самостоятельная работа: Изучение типовых норм выдачи СИЗ.	2	3
Раздел 3. Требования безопасности к технологическим производствам.			
Тема 3.1. Требования безопасности к технологическому оборудованию.	Содержание учебного материала		
	Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению оборудования. Требования безопасности к органам управления.	2	2
	Самостоятельная работа: Реферат на тему безопасности при использовании оборудования кухни.	1	
Тема 3.2. Безопасность труда на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		
	Классификация технологического оборудования. Оборудование для первичной обработки овощей. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий. Тепловая обработка кулинарной продукции. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на предприятиях общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа: Меры безопасности при работе с плитами..	2	
Тема 3.3. Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве.	Содержание учебного материала		
	Безопасность при: - хранении муки; - подготовке муки к замесу; - при приготовлении теста;	2	2

	<p>-формированиетестовыхзаготовок; -выпечкехлеба; -производствамакарон; -кондитерскомпроизводстве. Возможныепоследствияпринесоблюдении технологических процессовприработенахлебопекарном,макаронном и кондитерском производстве.</p>		
	Самостоятельная работа: Ознакомление синструкциейпо охранетрудадлякондитера.	1	3
Тема 3.3.Меры безопасности при эксплуатации оборудования.	Практическоезанятие№4.	2	3
	Меры безопасностипри эксплуатацииипаровыхи водонагревательныхкотлов.Основныепричины взрывов котлов. Дефектыи неисправности.Техническоеосвидетельствование паровыхи водонагревательныхкотлов.Меры безопасностипри эксплуатации воздушных компрессоров и холодильных установок.Причины возникновения аварий.		
	Самостоятельная работа: Ознакомление синструкциейпо охране труда приработесхолодильнымоборудованием.	1	
Раздел.4.Электробезопасность и пожаробезопасность.			
Тема 4.1.Обеспечение электробезопасности.	Содержаниеучебногоматериала	4	2
	Действие электрическоготока на человека и факторы,влияющие на степеньпоражения. Анализопасности поражения человека электрическим током.Меры защиты отпоражения электрическим током.Средства индивидуальной защиты отэлектрическоготока.		
	Самостоятельная работа: Ознакомление синструкциейпо охранетрудапоэлектробезопасности.	1	
Тема 4.2.Пожаробезопасность.	Содержаниеучебногоматериала	4	2
	Особенности пожаробезопасности пищевых предприятий. Причиныпожаров.Категорийиклассификациипомещений зданий,сооруженийитехнологическихпроцессовипожаро-и взрывоопасности. Организацияпожарнойохраны. Система предотвращенияпожаров.Системапожарнойсигнализации.		
	Самостоятельная работа: Ознакомление синструкциейпо охранетрудапопожаробезопасности.	1	
Экзамен		6	3
ИТОГО		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета охраны труда.

Рабочее место обучающихся (25 мест).

Рабочее место преподавателя (1 место).

Плакаты по основным темам (по 1 шт.).

Учебники и нормативно-правовые акты по охране труда (25 шт. учебников + по 1 шт. нормативно-правовых актов).

Комплект бланков документации.

Комплект дидактического материала (карточки-задания, тесты, раздаточный материал для выполнения практических работ и итогового тестирования);

Технические средства обучения:

Мультимедийный компьютер (наличие колонок, устройства записи и чтения компакт-дисков) (1 шт.);

Мультимедийный проектор (1 шт.);

Макет огнетушителей (2 шт.);

Универсальная аптечка первой помощи (1 шт.).

Макет респиратора У-2К (1 шт.)

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Ю.М.Бурашников, А.С.Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле», Издательство «Академия» 2016г.

Трудовой кодекс Российской Федерации.

Изменения на 1 декабря 2012 года. Издательский центр «Перспектива», 2012. – 223с.

В.М.Калинина «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности», Издательство «Академия» 2016г.

М.Я.Иоффе, Д.Ф.Фатыхов «Охрана труда в торговле и общественном питании», Издательство «Высшая школа» 2013г.

Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим.

Дополнительные источники:

Конституция Российской Федерации - М.: 1993

Конституция Республики Татарстан - 1992

Интернет – источники:

1. Российский образовательный портал: www.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию проведения промежуточной аттестации и

текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоение умения и знания)	Форма и методы контроля и оценки результатов обучения.
Умения:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами	оценка устного опроса, неаудиторская самостоятельная работа
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	оценка устного опроса, неаудиторская самостоятельная работа (доклад, реферат)
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	оценка устного опроса, тестирование
-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	оценка устного опроса, тестирование
-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	оценка устного опроса, неаудиторская самостоятельная работа
-выработать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	оценка устного опроса, неаудиторская самостоятельная работа (доклад)

-вести документацию, установленного образца по охране труда, соблюдать сроки его заполнения и условия хранения.	оценка устного опроса, тестирование
Знания:	
-систему управления охраны труда организации;	оценка устного опроса, тестирование
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	оценка устного опроса
-обязанности работников в области охраны труда;	оценка устного опроса
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	оценка устного опроса,
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	оценка устного опроса, неаудиторская самостоятельная работа (доклад, реферат)
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	оценка устного опроса, тестирование
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	оценка устного опроса, тестирование

Критерии оценки тестирования

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если ...свыше 40 баллов;
- оценка «хорошо».....свыше 35 баллов;
- оценка «удовлетворительно».....свыше 25 баллов;
- оценка «неудовлетворительно».....менее 25 баллов.