

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Бухало Вера Григорьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

Цель образовательной программы – формирование комплекса знаний, умений и навыков по охране труда и техники безопасности на производстве, освоение приемов и методов по применению и использованию средств индивидуальной защиты, а также специальной одежды и обуви при выполнении различных работ в общественном питании и пищевых производствах.

Задачи образовательной программы:

1. Образовательные:

- формировать знания о безопасном производстве работ в общественном питании и пищевых производствах;
- формировать знания по правовым основам охраны труда;
- обучить методам использования и применения средств индивидуальной защиты, а также специальной одежды и обуви;

2. Воспитательные:

- способствовать формированию инициативной личности, обладающей такими качествами, как ответственность, самостоятельность, коммуникабельность, трудолюбие;
- формировать культуру труда, технологическую и трудовую дисциплину.

3. Развивающие:

- развить память, внимание, воображение, нестандартное мышление, творческие способности;
- расширять кругозор.

В результате освоения учебной дисциплины студент 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 студент 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 студент **должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями:**

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).

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:

- максимальная учебная нагрузка - 54 часа,
- в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов;
 - лабораторно-практические занятия – 13 часов;
- самостоятельная работа студента 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:	
лабораторные работы	
практические занятия	13
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Самостоятельная работа студента (всего)	18
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Работа с методической литературой, конспектом, работа с нормативно правовой документацией	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема. Введение.	Понятие «Охраны труда» и ее социально-экономическое значение. Цель и задачи предмета, объем и порядок изучения. Роль дисциплины в подготовке специалистов.	1	1
Раздел 1.	Общие вопросы охраны труда	9	
	Государственное регулирование в сфере охраны труда. Основные положения трудового права. Обязанность и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и его охране. Гарантии и компенсации по условиям труда. Организация работы по охране труда на предприятии. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве. Классификация опасных и вредных факторов и травм. Причины возникновения несчастных случаев. Расследование и учет несчастных случаев. Анализ производственного травматизма. Средства коллективной защиты от травм. Профилактика профессиональных заболеваний. Первая помощь при несчастных случаях.	4	2
	Практические занятия: Изучение законодательства о труде, охране труда и промышленной безопасности Правила оформления журналов по охране труда Изучение «Положения о расследовании несчастных случаев». Изучение порядка предоставления отчетности по охране труда.	2 1 2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: работа с конспектом лекции, повторная работа над учебным материалом, с дополнительной литературой, ответы на контрольные вопросы, подготовка рефератов, составление тематических кроссвордов, составление схем и таблиц для систематизации учебного материала.	6	
Раздел 2.	Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию предприятий общественного питания	3	

	Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению оборудования и площадок для его обслуживания. Требования безопасности при ведении технологических процессов на предприятиях общественного питания	3	2
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: работа с конспектом лекции, с дополнительной литературой, ответы на контрольные вопросы, подготовка рефератов, составление тематических кроссвордов, составление схем и таблиц для систематизации учебного материала, решение ситуационных задач	2	
РАЗДЕЛ 3.	Производственная безопасность	4	
	Обеспечение электробезопасности. Действие электрического тока на человека. Анализ опасности поражения человека электрическим током. Меры защиты от поражения электрическим током. Меры безопасности при эксплуатации водогрейных котлов, холодильных установок. Меры безопасности при эксплуатации газового хозяйства. Требования безопасности к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ.	4	2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: работа с конспектом лекции, с дополнительной литературой, ответы на контрольные вопросы, подготовка рефератов, составление тематических кроссвордов, составление схем и таблиц для систематизации учебного материала, конспектирование текста, решение ситуационных задач	2	
Раздел 4.	Производственная санитария и гигиена труда	10	

	Гигиеническая оценка условий труда. Вредные вещества и меры защиты. Их характеристика, классификация. Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ. Микроклимат и его показатели. Особенности нормирования показателей микроклимата. Меры по обеспечению его. Освещение производственных помещений: естественное и искусственное. Нормирование освещения. Защита от производственного шума и вибрации. Допустимые уровни. Меры коллективной виброакустической защиты. Электромагнитные поля и инфракрасное излучение: общие сведения, нормирование и меры защиты. Средства индивидуальной защиты	10	2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: работа с конспектом лекции, с дополнительной литературой, ответы на контрольные вопросы, подготовка рефератов, составление тематических кроссвордов, составление схем и таблиц для систематизации учебного материала, конспектирование текста, решение ситуационных упражнений	4	
Раздел 5.	Пожаровзрывобезопасность	8	
	Общие сведения о взрывах и пожарах. Причины пожаров и взрывов. Категории и классификация помещений, зданий и технологических процессов по пожаровзрывоопасности. Классификация строительных материалов и конструкций по возгораемости и огнестойкости. Требования пожарной безопасности при проектировании и строительстве предприятий общественного питания. Организация пожарной безопасности. Система предотвращения пожаров и взрывов. Система пожарной защиты. Средства и техника тушения пожаров: средства оповещения, средства и способы тушения. Первичные средства пожаротушения. Автоматические системы пожаротушения.	2	2-3
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: Изучение показателей пожаровзрывоопасности веществ и материалов	1	

	Изучение классификации помещений по пожаровзрывоопасности	2	
	Изучение способов и средств тушения пожаров	1	
	Изучение правил использования первичных средств пожаротушения	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа студентов: Работа с конспектом лекции, с дополнительной литературой, ответы на контрольные вопросы, составление тематических кроссвордов, составление схем и таблиц для систематизации учебного материала.	4	
Дифференцированный зачет		1	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству студентов, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда», рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материал, плакаты по курсу.

Технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер, ксерокс, СМАРТ-доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 272с.
2. Луковников А.В., Тургиев А.К. Охрана труда: Учеб. Пособие для учреждений СПО. – М.: Колос, ИРПО, Издат. Центр "Академия", 2011.-155 с.
3. Колошин А.И. Охрана труда. –М.: Агропромиздат, 2012.- 137 с.
4. Графина М.В. Охрана труда и основы экологической безопасности: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия». 2012-160 с.
5. Фатыхов Д.Ф. Беликов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. - М.: Изд., 2011. – 316 с.

Дополнительные источники:

1. Файнбург Г.З., Овсянкин А.Д., Потемкин В.И. Охрана труда: Учебное пособие для специалистов и руководителей служб охраны труда организаций. Под ред. проф. Г.З. Файнбурга. – Рекомендовано Минтруда России. – Издание 9-е, исправленное и дополненное. – Изд. Перм. гос. техн. ун-т.- Пермь. 2012 г. - 419 с.
2. Абызова Т.В., Черкасов В.А., Латышев М.П., Файнбург Г.З., Корюкина И.П. Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве. – Рекомендовано УМО медицинских и фармацевтических вузов России. Рекомендовано Минтруда России. – Издание 6-е, исправленное и дополненное. – Изд. Перм. гос. техн. ун-т. - Пермь, 2012 – 164 с.
3. Щуко Л.П.: Справочник по охране труда в Российской Федерации. - СПб.: Питер, 2011 г. – 309 с.
4. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда: Учебник для бакалавров / Г.И. Беляков. - М.: Юрайт, 2012. - 572 с
5. Девисилов, В.А. Охрана труда: Учебник / В.А. Девисилов. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 512 с.
6. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 с.
7. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 320 с.
8. Михайлов, Ю.М. Охрана труда в образовательных учреждениях: Практическое пособие / Ю.М. Михайлов. - М.: Альфа-Пресс, 2011. - 184 с.
9. Воронкова, Л.Б. Охрана труда в нефтехимической промышленности: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.Б. Воронкова, Е.Н. Тароева. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 208 с.

10. Графкина, М.В. Охрана труда в непроизводственной сфере: учебное пособие / М.В. Графкина. - М.: Форум, 2013. - 320 с.

Интернет ресурсы:

1. <http://ohrana-bgd.narod.ru/> - Охрана труда и Безопасность жизнедеятельности (дата обращения 03.09.2015г.).
2. <http://ohrana-bgd.narod.ru/edaproiz.html> - Охрана труда в пищевой промышленности (дата обращения 03.09.2015г.).
3. <http://tehbez.ru/> - Охрана труда. (дата обращения 03.09.2015г.).

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;	<i>Практическая работа</i>
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	<i>Практическая работа</i>
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	<i>Практическая работа</i>
-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	<i>Ролевая игра</i>
-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	<i>Ролевая игра</i>
-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	<i>Ролевая игра</i>
-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;	<i>Практическая работа</i>
Знания:	
-системы управления охраной труда в организации;	<i>Тестирование</i>
-законы и иные нормативно-правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	<i>Устный опрос</i>
-обязанности работников в области охраны труда;	<i>Устный опрос</i>
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	<i>Устный опрос</i>
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	<i>Устный опрос</i>
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	<i>Тестирование</i>
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	<i>Устный опрос</i>