

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
директор ОАПОУ «ДАТК»
 Т.Ф.Брусильцева
Приказ № 60 от « 20 » февраля 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев

2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»


Разработчик: Духанов В.В. преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины охрана труда рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.

Председатель ПЦК  Силакова И.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины охрана труда рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа

Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.

Председатель педагогического совета  Т.Ф. Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл. (ОП.08 Охрана труда)

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

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 **общими компетенциями** ОК 1-9, 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 команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.

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 учебной дисциплины студент должен обладать **профессиональными компетенциями** ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5.

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, легкие и сложные холодные закуски.

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 рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 32 часов;

самостоятельной работы 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	10
Самостоятельная работа (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Основные положения законодательства по охране труда	2	2
Тема 1.1. Правовые основы и законодательные положения по охране труда	Содержание учебного материала	2	
1	Цели и задачи предмета. Основы законодательства об охране труда. Виды нормативных актов, содержащих государственные нормативные требования по охране труда в Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Ответственность за нарушение законодательства в сфере охраны труда.		
Раздел2.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	18	2
Тема 2.1. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Содержание учебного материала	2	
1	Виды травм и профзаболеваний работников пищевого производства. Причины возникновения. Анализ травматизма как основа разработки профилактических мероприятий, направленных на устранение опасных и вредных условий труда.		
Тема 2.2. Вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2	2
1	Характеристика вредных производственных факторов. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда работников сферы общественного питания.		
Тема 2.3. Расследование и учет несчастных случаев на производстве	Содержание учебного материала	2	22
1	Первоочередные меры, принимаемые в связи, с несчастным случаем на производстве. Доврачебная помощь пострадавшим. Расследование и учёт несчастных случаев.		
	Практические занятия	2	
	№1 «Оказанию доврачебной помощи пострадавшим в результате несчастного случая на производстве».	2	
Тема 2.4. Организация обучения работников индустрии питания безопасности труда	Содержание учебного материала	2	2
1	Классификация инструктажей. Формы проведения. Проверка знаний работниками требований охраны труда. Инструкции по охране труда.		
	Практические занятия:	2	
	№2 «Составление перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: реферат - «Составление слоганов, разработка буклетов, листовок с целью профилактики производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников сферы общественного питания».	6	
Раздел 3.	Техника безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования и организации работ	11	2
Тема 3.1. Требования безопасности труда к торгово-технологическому оборудованию	Содержание учебного материала	2	
1	Безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования предприятий пищевого производства.		
	Практические занятия:	2	
	№3 «Разработка инструкции по безопасным приемам труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования».	2	

Тема 3.2. Требования безопасности труда при организации работ предприятий пищевого производства	Содержание учебного материала		2	2
	1	Безопасные приемы труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ, хранения и транспортировке товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся: реферат - «Разработка инструкций по безопасным приемам труда при эксплуатации новинок отрасли кулинарного оборудования».		5	
Раздел 4.	Противопожарная безопасность		9	2
Тема 4.1. Основные законодательные положения и организация пожарной охраны	Содержание учебного материала		2	
	1	Система обеспечения пожарной безопасности. Организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Огнегасительные вещества, средства и методы тушения пожаров. Пожарная сигнализация. Автоматическое тушение пожаров.		
	Практические занятия: №4 «Упражнения по приобретению умений работы с первичными средствами пожаротушения, по отработке путей эвакуации из горящего здания».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: реферат - «Составление планов эвакуации людей в случае пожара с базовых предприятий техникума».		5	
Раздел 5.	Электробезопасность		2	2
Тема 5.1. Электробезопасность	Содержание учебного материала		2	
	1	Электробезопасность. Требования к оборудованию. Действие электрического тока на организм человека. Защита от прикосновения к токоведущим частям. Защита от опасности перехода напряжения.		
Раздел 6.	Производственная санитария.		4	2
Тема 6.1. Санитарно-гигиенические требования.	1	Производственные помещения и рабочие места. Требования к устройству и содержанию производственных зданий. Требования к производственному освещению. Виды производственного освещения и его нормирование. Метеорологические условия производственной среды. Спецодежда и средства индивидуальной защиты. Производственная пыль. Защита от звука, шума и вибрации.	4	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачёт		2	
Всего:			48	

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

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

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле». Учеб.пособие для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2031 г.
2. З. П. Матюхина «Охрана труда в торговле и общественном питании». Учеб.пособие для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Дополнительные источники:

1. В.И. Власов «Охрана труда» М: 2008г - Серия: Начальное профессиональное образование.
2. А.В. Луковин«Охрана труда» М: 2008г -Серия: Начальное профессиональное образование.
3. Л.С. Филатов «Безопасность труда на предприятиях» М: 2008г
4. Правила охраны труда на предприятиях массового питания - Комитет РФ по торговле, 1993;
5. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания;

Периодические издания:

1. Журнал "Охрана труда"

Интернет - ресурсы:

Охрана труда [Электронный ресурс]. – Режим доступа: свободный

1. <http://www.ohranatruda.ru>
2. <http://www.trudohrana.ru>
3. <http://www.tehbez.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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	- оценка выполнения и защита практических работ;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	- оценка выполнения и защита практических работ;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	- оценка выполнения и защита практических работ;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- оценка выполнения и защита практических работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	- выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий.
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	- выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий.
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	- выполнения и защиты практической работы, индивидуальных заданий.
Знания:	
- системы управления охраной труда в организации;	- оценка выполнения и защита практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	- оценка выполнения тестовых заданий. - защита реферата (компьютерной презентации);
- обязанности работников в области охраны труда;	- оценка выполнения тестовых заданий.
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- защита реферата (компьютерной презентации); - оценка выполнения тестовых заданий.
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	- оценка выполнения тестовых заданий.
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	- оценка выполнения тестовых заданий.
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	- оценка выполнения тестовых заданий.