

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

2018г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающейся 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 дисциплины обучающейся 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 работника 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.

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 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 программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки - 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 8 |
| в том числе: | |
| практические занятия/ работы | 4 |
| Самостоятельная работа (всего) | 60 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Учебная работа

| Виды учебной работы | 1 курс | | | | Всего часов | |
|--|---------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|-------------|-----------|
| | 1 семестр | | 2 семестр | | | |
| | ченияпо очной форме | ненияпо заочной форме | ченияпо очной форме | ненияпо заочной форме | | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | | 6 | 45 | 2 | 45 | 8 |
| в том числе: практические занятия | | 4 | 20 | | 20 | 4 |
| Самостоятельная внеаудиторная работа | | | 12 | | 12 | 60 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 2 | | 2 | 2 |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

| Наименование разделов и тем | Номера уроков | Содержание учебного материала, лабораторные, практические и контрольные работы | Методы |
|--|--------------------------------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | |
| Раздел 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии | | | |
| Тема 1.1 Законодательные положения и организация охраны труда. Рабочее время и время отдыха Надзор и контроль за охраной труда. | Содержание учебного материала | | |
| | 1-2 | Основные законодательные положения и организация охраны труда. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Понятие рабочего времени и его регулирование. Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда. Ответственность за нарушения законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Экологи производства. Экологическая безопасность. Понятие производственного травматизма, его причины. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Профессиональные заболевания. Санитарно-гигиенические | Тип уроков материал Методы элементарной работы Форма у |

| | | | |
|--|---------------|---|---|
| | | условия и физиологические особенности труда гигиенические критерии оценки условий труда. Основные требования к производственному освещению. Санитарно-гигиенические требования к воздуху помещений. Шум и вибрация и их влияние на здоровье человека. | |
| | 3-4 | Практическая работа № 1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания». Заполнение схем «Причины производственного травматизма» и «Меры по предупреждению производственного травматизма | Тип уроков совершенствования Методы Форма у |
| Раздел 2 Производственная санитария | | | |
| Тема 2.1 Вредные производственные факторы ...Требования производственной санитарии к предприятиям общественного питания. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания | 5-6 | Виды и характеристика вредных производственных факторов. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Меры защиты от воздействия вредных производственных факторов | Тип уроков материал Методы элементарной работы Форма у |
| | 7 | Практическая работа № 2 «Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте» Виды инструктажей | Тип уроков совершенствования Методы Форма у |
| Дифференцированный зачет | 8 | Выполнение заданий дифференцированного зачета | Тип уроков Методы автоматизации Форма у |
| | | Самостоятельная работа | |
| | | Самостоятельная работа «Правила и нормы по охране труда. «Система стандартов безопасности труда» | |
| | | Самостоятельная работа Подготовка сообщения «Причины травматизма в общественном питании» | |
| | | Самостоятельная работа «Профзаболевания работников общественного питания» | |
| | | Самостоятельная работа Подготовка сообщения «Производственный травматизм» | |
| | | Самостоятельная работа «Зависимость производительности труда от уровня освещенности» | |
| | | Самостоятельная работа «Виды инструктажей по охране труда» | |
| | | Самостоятельная работа «Основные вредные и опасные производственные факторы» | |
| | | Самостоятельная работа «Требования производственной санитарии на ПОП» | |
| | | Самостоятельная работа «Меры безопасности при обслуживании технологического оборудования» | |
| | | Самостоятельная работа «Организация пожарной безопасности на ПОП». | |
| | | Самостоятельная работа «Составление плана эвакуации» | |
| | Всего: | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности

жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- нормативные правовые документы;
- учебно-методический комплекс.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в ИНТЕРНЕТ (с лицензионным программным обеспечением), мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.М. Калинина, охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. – М., издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для СПО – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004. – 430 с.
2. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учеб. для сред.проф.обр. – 3-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2004.
3. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общ.питании, пищев.производствах, в малом бизнесе и быту. – 4-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2003.

Нормативные документы:

1. Законодательство Российской Федерации по охране труда.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. Типовая инструкция по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей ТИ Р М-036-2002
4. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ Р М-039-2002
5. Типовая инструкция по охране труда для кулинара мучных изделий ТИ Р

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 |
|---|---|
| Уметь: | |
| Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работ; |
| Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работ; |
| Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работ; |
| Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работ; |
| Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работ; |
| Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работ; |
| Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы; |
| Знать: | |
| Системы управления охраной труда в организации; | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы; |
| Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы; |
| Обязанности работника в области охраны труда; | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы; |
| Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной и контрольной работы; |
| Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы; |
| Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. | Оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы. |