

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «АМТ»

« 27 » 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
- программе подготовки специалистов среднего звена**

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2020г.

Программа учебной дисциплины **ОП 08 Охрана труда** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Попова Елена Викторовна, преподаватель спец. дисциплин ВКК

1. ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа «Охраны труда» является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины «Охраны труда» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке кадров, а также при профессиональной подготовке кадров

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим 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 подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым 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 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 и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **освоить ОК и ПК**:

- ОК.0 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый 1
интерес.
- ОК.0 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения
- профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК.0 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
3
- ОК.0 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения
- профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК.0 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 5
- ОК.0 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
6
- ОК.0 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
7
- ОК.0 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься
- самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
- ОК.0 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности 9
- 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:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;
самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	9
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Охрана труда		30	
Введение	Содержание учебного материала	4	1
	1-2 Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами.		
	3-4 Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.		
Тема 1.1. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	Содержание учебного материала	6	2
	5-6 Правовые и нормативные основы безопасности труда: Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил.		
	7-8 Структура системы стандартов безопасности труда Госстандарта России.		
	9-10 Организационные основы безопасности труда: органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за безопасностью труда, обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда; аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда; расследование и учёт несчастных случаев на производстве, анализ травматизма; ответственность за нарушение требований по безопасности труда.		
	Практическое занятие	2	2
	11-12 Оформление документации установленного образца по охране труда		
	Самостоятельная работа Решение ситуационных задач по теме «Расследование несчастных случаев»	6	
Тема 1.2. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	8	1
	13-14 Службы охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.		
	15-16 Обязанности работодателя, работника по соблюдению норм, правил по охране труда.		
	17-18 Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.		
	19-20 Инструктажи по технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий, характеристика оформления документации).		
	Самостоятельная работа Оформить презентацию на тему: «Виды инструктажей по технике безопасности»	4	2
Раздел 2. Воздействие на человека негативных факторов производственной среды		18	
Тема 2.1. Классификация и номенклатура негативных факторов	Содержание учебного материала	6	1
	21-22 Классификация опасных и вредных факторов.		
	23-24 Источники опасных и вредных производственных факторов различного вида на производстве.		
	25-26 Опасные и вредные виды работы.		
	Самостоятельная работа Оформить доклад на тему: «Вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания»	3	2
Тема 2.2. Источники и	Содержание учебного материала	4	2

характеристики негативных факторов и их воздействие на человека	27	Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин.		
	28	Физические негативные факторы: виброакустические колебания. электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), ионизирующие излучения, электрический ток.		
	29	Химические негативные факторы (вредные вещества) - их классификация и нормирование.		
	30	Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность - основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; герметические системы, находящиеся под давлением - классификация герметичных систем, опасности, возникающие при нарушении герметичности; статическое электричество.		
	Практическое занятие		2	
	31-32 «Оценка воздействия вредных факторов на повара, кондитера в процессе труда»			
	Самостоятельная работа Воздействие вредных и опасных факторов в различных цехах предприятия питания		3	
Раздел 3. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов			15	
Тема 3.1. Защита человека от физических негативных факторов	Содержание учебного материала		2	2
	33	Защита от физических факторов		
	34	Защита от электромагнитных излучений;. Методы и средства обеспечения электробезопасности.		
	Практические занятия		2	
	35	Изучение метрологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.		
	36	Анализ требований к организации рабочих мест, инвентарю, посуде на предприятии общественного питания.		
	Самостоятельная работа Оформить реферат на тему: «Средства защиты человека от физических негативных факторов»		2	
Тема 3.2. Защита человека от химических и биологических негативных факторов	Содержание учебного материала		2	2
	37	Защита от загрязнения воздушной среды: вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ.		
	38	Защита от загрязнения водной среды: методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды.		
	Практическое занятие		2	
	39-40 Использование средств индивидуальной защиты			
	Самостоятельная работа Оформить реферат на тему: «Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов»		2	
Тема 3.3. Защита человека от опасности механического травмирования	Содержание учебного материала		1	1
	41	Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом: требования, предъявляемые к средствам защиты; основные защитные средства - оградительные устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и др.; Обеспечение безопасности при выполнении работ с ручным инструментом; обеспечение безопасности подъёмно-транспортного оборудования.		
	Практическое занятие.		1	2

42	Анализ производственного травматизма на предприятии.		
Самостоятельная работа		1	
Оформить презентацию на тему: «Виды травматизма на предприятиях общественного питания»			
43,44 Дифференцированный зачет		2	
		Всего:	66 (44+22)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда»

Учебное оборудование: ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1

Комплект дидактических материалов к урокам (инструктажи по охране труда, карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1 . Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник /Ю.М. Бурашников.- М.: ИЦ «академия». 2005.

2 . Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: учебное пособие /Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов.- М.: ИЦ «Академия», 2008.

Нормативные источники:

3 . Конституция (Основной закон) Российской Федерации.

4 . Трудовой Кодекс Российской Федерации.

5 . Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» №181 от 24.07.1999.

6 . Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 22.07.2008.

7 . Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.1994.

8 . Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» №123-ФЗ от 22.07.2008.

9 . Система стандартов безопасности труда (ССБТ).

10 Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» № 73 от 24.10.2002.

11 Постановление Правительства Российской Федерации «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» №73 от 14.03.1997.

12 .Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 24 от 25.04.2003.

13 .Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М—011-2000.

Интернет - ресурсы:

www.trkodeks.ru www.oxtrud.narod.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 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 деятельности;	Зачет по практической работе «Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе»
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Зачет по практической работе «Использование средств индивидуальной защиты»
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Зачет по практической работе «Анализ производственного травматизма на предприятии»
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики работ;	Оформление презентации на тему «Виды инструктажа по технике безопасности»
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Письменный опрос
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Зачет по практической работе «Расчет общего освещения»
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;	Зачет по практической работе «Оформление документации установленного образца по охране труда»
ЗНАТЬ:	
- системы управления организации;	Текущий контроль в форме теста
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Письменный опрос
- обязанности работников в области охраны труда;	Текущий контроль в форме теста
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Текущий контроль в форме теста
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персонала)	Текущий контроль в форме теста
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала)	Письменный опрос
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	Текущий контроль в форме теста

