**Министерство образования Нижегородской области
ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»**

**Краснобаковский филиал**



**Рабочая программа**

учебной **ДИСЦИПЛИНЫ** ОП.08. **«ОХРАНА труда»**

**по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного**

**питания»**

**квалификация: техник-технолог
форма обучения: заочная**

**Красные Баки
2015г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Организация разработчик: Краснобаковский филиал государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Варнавинский технолого-экономический техникум»

Разработчик:

Кропотова Вера Ивановна преподаватель спец. дисциплин.

**СОДЕРЖАНИЕ:**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 4**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7**

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 11**

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ 12**

**ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

*В результате освоения 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 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 обучающихся формируются следующие общие и профессиональные* ***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.

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 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

 Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60часов, в том числе:

 Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 6 часов;

 Самостоятельной работы обучающегося - 54 часа.

## 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы**  | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)**  | ***60***  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**   | ***6*** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)**  | ***54***  |
| **Контрольная работа** | ***1*** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета***  |

### 2.2 Тематический план и содержание дисциплины Охрана труда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем**  | **Содержание учебного материала,** **лабораторные работы** **и практические занятия,** **самостоятельная работа обучающихся,**  | **Объем часов**  | **Уровень освоения**  |
| **Раздел 1.** **Правовые и** **организационные основы** **охраны труда на предприятиях общественного питания**  |  | **31** |  |
| **Содержание** | **1** | 2 |
| **Тема 1.1 Трудовое** **законодательство РФ**  | 1.Основные законы по трудовому праву в РФ.  | 1  | 1  |
| **Самостоятельная работа**  | **2**  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1.Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством.  |  2 |  |
| **Тема 1.2** **Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях**  | **Самостоятельная работа**  | **8** | 2  |
| 1.Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. | 2 |  |
| 2.Структура по охране труда на предприятии.  | 2 |  |
| 3.Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. | 2 |
|  | 4.Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы | 2 |  |
| **Тема 1.3** **Организация работы по** **охране труда на предприятии**  | **Содержание** | **1** | *1*  |
| 1.Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. | 1 |  |
| **Самостоятельная работа** | **10** |  |
| 1.Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии  | 2 |
| 2.Основные принципы организации охраны труда на предприятии. | 2 |
|  | 3.Служба охраны труда на предприятии.  | 2 |  |
|  | 4.Комитеты по охране труда. | 2 |  |
|  | 5.Виды и характеристики инструктажей. | 2 |  |
| **Тема 1.4** **Аттестация рабочих мест**  | **Содержание** | **1** | *2*  |
| Порядок проведения аттестации рабочих мест.  | 1 |  |
| Порядок проведения аттестации  |  |  |
| рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмо-безопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест.  |  |  |
| **Самостоятельная работа**  | **8** |
| 1. Гигиеническая оценка условий и характера труда.  | 2 |  |
| 2*.*Травмобезопасность рабочих мест. | 2 |
|  3. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте.  | 2 |
|  | 4.Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест. | 2 |  |
|  |  |  |  |
| **Раздел 2.** **Техника безопасности**  |   | **29** |  |
| **Тема 2.1** **Производственная санитария и гигиена труда**  | **Самостоятельная работа** | **10** | *1*  |
| 1.Вредные производственные факторы и меры защиты. | 2 |  |
|  2.Шум и вибрация, электромагнитные излучения.  | 2 |  |
|  3.Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. | 2 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 4. Производственное освещение.  |  2 |  |
| 5.Исследование метеорологических характеристик производственных помещений, проверка соответствия характеристик установленным нормам . | 2 |  |
| **Тема 2.2** **Производственный травматизм и профессиональные заболевания**  | **Содержание** | **1** |  |
| 1.Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  | **6** |  |
| 1.Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. | 2 |  |
|  2.Оформление журнала инструктажей на производстве. | 2  | *1*  |
|  **3.**Анализ производственного травматизма на предприятии.  | 2 |  |
| **Тема 2.3** **Пожарная безопасность**  | **Содержание** | **1** | *1*  |
| 1.Организация пожарной охраны на предприятиях.  |  1 |  |
| **Самостоятельная работа** |  **6** |  |
| 1.Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика.  |  2 |  |
| 2.Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах.  | 2 |  |
|  3.Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.  | 2 |  |
| **Тема 2.4****Электробезопасность** | **Содержание** |  **1** |  |
| 1.Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь. | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  | 4 |  |
| 1.Действие электрического тока на организм человека. | 2 |  |
| 2.Средства защиты от поражения током. Защитное заземление.  | 2 |  |
|  |  **ВСЕГО** | **60** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1 Требования к материально-техническому обеспечению** Реализация дисциплины осуществляется в кабинете Охрана труда. Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий Охрана труда;

Технические средства обучения:

* ноутбук ;
* м/м проектор;
* доска;
* экран.

### 3.2 Информационное обеспечение обучения

1.Ю.М. Бурашников «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» - М.: Изд. центр «Академия»,2018 -319 с.

2.Н.Н. Карнаух « Охрана труда» - М.: Изд. Юрайт,2014 -380 с.

3. Н.В. Косолапова «Охрана труда» - М.: КНОРУС,2017 -182 с.

 http://www.bashop.ru/CetFullDescription?id=104895538type=1

**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, исследований.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** **(освоенные умения, усвоенные знания)**  | **Коды формируемых компетенций**  | **Формы 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 профессиональной деятельности;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4,5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5  | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа  |
| использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа   |
| участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмо-безопасности;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа  |
| проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Практические занятия , внеаудиторная самостоятельная работа   |
| разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа   |
| вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Практические занятия  |
| вести документацию установленного образца по  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 -  | Практические занятия  |
| охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;  | 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  |  |
| **Знания**  |  |  |
| системы управления охраной труда в организации;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4,5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Беседа, опрос устный, письменный  |
| законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Беседа, опрос устный, письменный |
| обязанности работников в области охраны труда;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | внеаудиторная самостоятельная работа  |
| фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Беседа, опрос устный, письменный |
| возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | тестирование  |
| порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Тестовый контроль |
| порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5  | Тестовый контроль |