

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.08 Охрана труда

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2018 г.

Рассмотрена
учебно-методическим объединением
технологических специальностей

Протокол № _____
« ____ » _____ 2018 г.

Председатель _____ Е.В. Матвеева

Утверждена
директор ГБПОУ КК АТТС
_____ А.П. Буров
« ____ » _____ 2018 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки РФ от 22.04.2014 N 384 зарегистрирован Министерством юстиции от 23.07.2014 N 33234)

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик:

Матвеева Е.В.
преподаватель общепрофессиональных
дисциплин, ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
квалификация по диплому: инженер-технолог

Серикова В.Н., директор МП «Комбинат школьного
питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный цикл: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Связь с другими дисциплинами (модулями):

изучение ОП.08 Охрана труда рекомендуется проводить после освоения:

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

ОП.02. Физиология питания.

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОП.05. Метрология и стандартизация.

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности.

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности.

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Изучение ОП.08 Охрана труда рекомендуется проводить одновременно с освоением:

ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Результаты освоения учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда являются основой изучения:

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

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

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

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.

ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.2. Готовить супы и соусы.

ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы

1.3. Цель и планируемые результаты 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 по охране 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	31
в том числе:	
лабораторные занятия не предусмотрено	-
практические занятия	8
контрольные работы не предусмотрено	-
курсовая работа (проект) не предусмотрено	-
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	16
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов
1	2		3
Тема 1.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12
Законы и нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации	Система управления охраной труда. Основные документы, регламентирующие охрану труда: Конституция Российской Федерации, Трудовой кодекс Российской Федерации, Федеральный закон № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации». Основные понятия охраны труда. Основные законодательные акты, регулирующие охрану труда в РФ. Основные законодательные акты по безопасности труда. Организация работы по охране труда. Основные задачи и функции службы охраны труда. Права работников службы охраны труда. Надзор и контроль по охране труда. Основы трудового законодательства. Трудовой договор. Охрана труда женщин и молодёжи. Гарантия и компенсация по условиям труда. Рабочее время и время отдыха. Ответственность за нарушение законодательства по охране труда. Органы управления безопасностью труда надзора и контроля за охраной труда.	2	7
	Нормативно-правовая база охраны труда. Локальные нормативные акты, включающие требования охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности. Система сертификации работ по охране труда. Организация проведения сертификации работ по охране труда в организации.	2	
	Служба охраны труда на предприятиях общественного питания. Соответствие производственных процессов требованиям охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работников по соблюдению норм и правил по охране труда.	2	

	Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Правила ведения документации по охране труда.	2	
	Практические занятия:		3
	№ 1. Решение ситуационных и производственных задач по содержанию установленных требований охраны труда.	2	
	№ 2. Решение ситуационных и производственных задач по достижению требуемого уровня безопасности труда.	2	
	№ 3. Проведение вводного, внепланового инструктажа и инструктажа на рабочем месте с заполнением журналов регистрации инструктажей. Изучение знаков безопасности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите. Выполнение типовых заданий при подготовке к текущему, тематическому контролю в форме тестов, карточек – заданий. Работа с библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет». Разработка кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа		2
Тема 2. Производственный травматизм	Содержание учебного материала	Уровень освоения	7
	Производственный травматизм. Причины возникновения несчастных случаев. Правила расследования и учета несчастных случаев. Ход расследования несчастных случаев. Основные мероприятия по предупреждению травматизма. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда на предприятиях общественного питания.	2	

	Средства коллективной защиты от травм. Оградительные устройства защиты. Предохранительные устройства. Тормозные устройства. Устройства автоматического контроля и сигнализация. Устройства дистанционного управления. Знаки безопасности и сигнальные цвета. Первая помощь при несчастных случаях. Первая помощь при ушибах, вывихах, растяжениях связок и переломах. Первая помощь при падении на скользкой поверхности. Первая помощь при ранениях и кровотечениях. Первая помощь при ожогах глаз и тела. Первая помощь при тепловых ударах.		4
	Профессиональные заболевания. Причины профессиональных заболеваний. Расследование и учет профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. Выполнение типовых заданий при подготовке к текущему, тематическому контролю в форме тестов, карточек – заданий. Работа с библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет»: - подготовка презентаций «Знаки безопасности» Разработка кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа (по параграфам, главам учебных пособий).		3
Тема 3. Вредные производственные факторы и меры защиты.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	11
	Вредные производственные факторы. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Способы и средства защиты от вредных производственных	2	4

	факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация. Электромагнитные излучения (ЭМИ). Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Производственное освещение. Общие сведения. Правила и нормы освещения. Характеристика средств индивидуальной и коллективной защиты на предприятиях общественного питания. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Обязанности работодателей в отношении СИЗ. Типовые нормы, регулирующие бесплатную выдачу СИЗ. Межотраслевой стандарт и аттестация рабочих мест. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к аттестации рабочих мест по условиям труда, оценивание условий труда и уровня травмобезопасности. Методика проведения аттестации рабочих мест по условиям труда на предприятиях общественного питания. Приказы по аттестации рабочих мест.		
	Практические занятия:		4
	№ 4. Анализ физических вредных и опасных производственных факторов.	2	
	№ 5. Анализ биологических вредных и опасных производственных факторов.	2	
	№ 6. Проведение аттестации рабочего места повара горячего цеха.	2	
	№ 7. Проведение аттестации рабочего места повара холодного цеха.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите.		3

	Выполнение типовых заданий при подготовке к текущему, тематическому контролю в форме тестов, карточек – заданий. Работа с библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет». Разработка кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа (по параграфам, главам учебных пособий).		
Тема 4. Электробезопасность	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4
	Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током. Сила тока. Виды и частота тока. Действие электрического тока на человека. Индивидуальные особенности человека. Продолжительность действия тока. Путь тока через человека. Производственная среда. Защита от поражения электрическим током. Заземление, зануление. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. Выполнение типовых заданий при подготовке к текущему, тематическому контролю в форме тестов, карточек – заданий. Работа с библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет». Разработка кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа (по параграфам, главам учебных пособий).		2
Тема 5. Пожаробезопасность	Содержание учебного материала	Уровень освоения	7
	Показатели пожаро-и взрывоопасности веществ и материалов. Процесс и виды горения. Оценка пожаро-и взрывоопасности. Индивидуальные и коллективные средства защиты при возникновении пожаров. Причины пожаров. Категории и классы помещений пищевых предприятий по пожаро-	2	3

	и взрывоопасности. Требования пожарной безопасности при проектировании и строительстве пищевых предприятий. Организация пожарной охраны. Система предотвращения пожаров и взрывов. Способы предупреждения возникновения пожаро-и взрывоопасности в горючей среде. Система пожарной защиты. Противопожарный инструктаж, действие администрации и работников предприятия при возникновении пожаров, эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Средства и техника тушения пожаров. Пожарная сигнализация и связь. Способы и средства тушения пожара. Первичные средства пожаротушения. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.		
	Практические занятия:		1
	№ 8. Изучение устройства и принципа действия огнетушителей разных видов.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите. Выполнение типовых заданий при подготовке к текущему, тематическому контролю в форме тестов, карточек – заданий. Работа с библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет». Разработка кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	3	3
Тема 6.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6

Требования техники безопасности устройству и содержанию предприятий	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, теплового, подъемно-транспортного и другого. Техника безопасности при организации технологических процессов приготовления пищи. Правила техники безопасности при организации работы в заготовочном цехе. Правила техники безопасности при организации работы в горячем цехе. Правила техники безопасности при организации работы в холодном цехе. Правила техники безопасности при организации работы в мясо-рыбном цехе. Правила техники безопасности при организации работы в кондитерском цехе. Правила техники безопасности при организации работы в моечной кухонной и столовой посуды..	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. Выполнение типовых заданий при подготовке к текущему, тематическому контролю в форме тестов, карточек – заданий. Работа с библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет». Разработка кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		3
	Дифференцированный зачет		1
Всего:			48

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

В процессе освоения программы учебной дисциплины студенты имеют доступ к электронным учебным материалам по дисциплине, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

Цифровые образовательные платформы и приложения для дистанционного формата обучения

1. <https://urait.ru/> - цифровая образовательная платформа.
2. <https://zoom.us/> - приложение для удалённой конференц-связи
3. <https://www.skype.com/ru/> - приложение для удалённой конференц-связи
4. <https://bigbluebutton.ru/> - платформа для удалённой конференц-связи

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ)
2. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. От 30.12.2015)
3. Федеральный закон «Об основах охраны труда Российской Федерации» (Принят Государственной Думой 23 июня 1999 года, Одобрен Советом Федерации 2 июля 1999 года).
4. Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
5. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.
6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524- 2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 320 с.

Дополнительные источники:

1. Бобкова О.В. Охрана труда и техника безопасности. Обеспечение прав работника. М.: Омега-Л, 2008. — 290 с.
2. Петров С.В., Вольхин С.Н., Петрова М.С. Охрана труда на производстве и в учебном процессе. М.: ЭНАС, 2006. — 232 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ohranatruda.ru/>
2. <http://www.trudcontrol.ru/>
3. <http://www.tehdoc.ru/>
4. <http://www.trudohrana.ru/>
5. <http://ohrana-bgd.narod.ru/inetproet.html>
6. <http://www.studfiles.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции, практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Обязательным условием успешного освоения учебной дисциплины является проведение практических работ для получения первичных профессиональных навыков. По окончании освоения данной дисциплины проводится проверка результатов освоения полученных знаний и навыков в форме дифференцированного зачета. В ходе освоения учебной дисциплины необходимо создавать условия для формирования интереса к специальности, воспитания и развития внимания, ответственности, логического и технического мышления, аккуратности. Активация познавательной деятельности обучающихся обеспечивается за счет применения различных методов обучения, использования технических средств обучения и наглядных пособий, применения индивидуальной и групповой форм работы, проведения практических заданий, проведения консультаций при работе над темами самостоятельных работ обучающихся. Обучающиеся при работе над темами самостоятельной подготовки пользуются учебной и справочной литературой, современными электронными средствами информации.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по общепрофессиональным дисциплинам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
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;	- проведение анализа физических вредных и опасных производственных факторов на предприятиях общественного питания; - проведение анализа биологических вредных и опасных производственных факторов на предприятиях общественного питания;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	- составление перечня выдачи средств индивидуальной защиты на предприятиях общественного питания; - использование средств коллективной защиты при пожаре;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	- проведение аттестации рабочего места повара горячего цеха; - проведение аттестации рабочего места повара холодного цеха;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- проведение вводного, внепланового инструктажа и инструктажа на рабочем месте с заполнением журналов регистрации инструктажей. Изучение знаков безопасности;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	- решение ситуационных и производственных задач по содержанию установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	- решение ситуационных и производственных задач по достижению требуемого уровня безопасности труда в производственных цехах предприятий общественного питания;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	- проведение вводного, внепланового инструктажа и инструктажа на рабочем месте с заполнением журналов регистрации инструктажей. Изучение знаков безопасности; - проведение анализа условий и сроков хранения журналов по охране труда.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
- системы управления охраной труда в организации;	- описание государственного управления охраной труда; - описание структуры системы охраны труда; - описание новых принципов управления охраной труда; - описание разработки системы управления охраной труда; - изложение терминов по охране труда (не менее 10 терминов); - перечисление и описание системы стандартов безопасности труда;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;	- описание цели и задачи трудового законодательства; - перечисление и описание правил трудового кодекса Российской Федерации - описание межотраслевого стандарта предприятий общественного питания; - определение трудового договора;

	- описание правил составления трудового договора; - описание требований к охране труда женщин и молодежи; - описание прав работника на рабочее время и время отдыха; - перечисление основных нормативных документов, регламентирующих охрану труда; - описание сущности статей конституции РФ, трудового кодекса, Федерального закона №181-ФЗ об охране труда;
- обязанности работников в области охраны труда;	- описание обязанностей по прохождению медосмотра, ответственность за отказ прохождения медосмотра; - описание обязанностей работодателя в области охраны труда; - описание обязанностей и прав работника в области охраны труда; - перечисление и описание гарантий государства работникам в области охраны труда; - перечисление и описание правил контроля охраны труда; - перечисление видов ответственности по охране труда; - описание видов наказания за нарушения законодательств по охране труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- перечисление и описание классификации опасных и вредных факторов; - описание причин возникновения несчастных случаев при несоблюдении правил охраны труда и техники безопасности; - описание правил оказания первой медицинской помощи при травмах; - описание мер по уменьшению травматизма на предприятиях общественного питания; - описание порядка проведения аттестации рабочих мест на предприятиях общественного питания; - перечисление основных задач производственной санитарии на пищевых предприятиях (микроклимат, шум, вибрация, освещение);

	- описание воздействие шума и вибрации на здоровье работника; - перечисление основных правил по уменьшению шума и вибрации; - перечисление и описание правил и норм освещения на предприятия общественного питания; - перечисление классов воздействия вредных веществ на организм человека; - описание вредных воздействий на организм человека; - описание гигиенических норм в производственных цехах; - описание микроклимата, влияющего на терморегуляцию организма человека; - перечисление средств индивидуальной и коллективной защиты применяемых на предприятиях общественного питания; - описание принципа зануления оборудования;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	- перечисление и описание возможных нарушений технологических процессов работники предприятий общественного питания; - перечисление возможных действий руководящего состава в отношении работника по несоблюдению им технологических процессов в производстве продуктов питания; - перечисление и описание последствий при нарушении производственных инструкций на предприятиях общественного питания; - перечисление и описание опасных зон технологического оборудования; - описание правил техники безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания; - перечисление возможных последствий при нарушении производственного процесса приготовления пищи; - перечисление требований безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию на предприятиях общественного питания; - перечисление и описание

	производственного травматизма и профессиональных заболеваний; - описание правил электробезопасности на предприятиях общественного питания; - описание действия электрического тока на человека; - перечисление причин возникновения пожаров на предприятиях; - перечисление и описание категорий и классов помещений по пожароопасности;
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	- перечисление видов инструктажей и правила их проведения; - описание вводного инструктажа и его периодичность; - описание текущего инструктажа и его периодичность; - описание внепланового инструктажа и его периодичность; - перечисление и описание правил заполнения журналов по охране труда; - описание правил проведения инструктажа по пожаробезопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	- описание средств индивидуальной и коллективной защиты и порядок пользования ими; - описание порядка выдачи средств индивидуальной защиты; - описание порядка пользования средствами индивидуальной защиты; - описание правил хранения, стирки, чистки, ремонта, дезинфекции и обезвреживания СИЗ работников предприятия; - перечисление и описание средств защиты от воздействия вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания; - перечисление способов тушения пожаров; - описание правил тушения пожара;